
SEPM TOP ventes
NUMÉRO SPÉCIAL
* Composer une couronne centre de table * Planter du raisin de table et les nouveaux arbres de Judée * Récolter et conserver les kiwis
Rustica
Rustica
Le magazine n°1 du jardinage au naturel
RECETTES
Déguster et cuisiner les tommes de brebis
À FAIRE MAINTENANT
Le grand nettoyage du POTAGER
* Comment prolonger les récoltes des légumes d'hiver * Éliminer les ravageurs * Protéger et nourrir le sol
32 GESTES
NETTOYER ET MAINTENIR SON POTAGER PRODUCTIF
Du 2 au 8 décembre 2022 CPPAP
L 11850 - 2762 H - F: 3,90 € - RD
Belg.: 4,20 €


UN ÉTABLI EN CAISSES
Du froid qui se fait sentir
Faites la paire !
FÉLICIE HERVIEU CRÉE LES JARDINS OUVRIERS
Votre jardin et la Lune en JANVIER

Rustica n° 2762 semaine du 2 au 8 décembre 2022



É. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES



CULTURES SUCRE/SP

Irrésistible tarte aux coings p. 32

En une heure, faites six heureux ! Pour cela, prévoyez **1 kg de coings,** du sucre, du beurre, de la pâte feuilletée et… de l'amour.



Dernière betterave au premier gel p. 11

Le thermomètre donne le signal de **l'arrachage des betteraves,** coupez le feuillage et stockez-les en cave fraîche.

É. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES



SHUTTERSTOCK

Savon maison p. 34

Les savonnettes font leur grand retour dans les maisons. Mieux encore que les acheter aux rayons bio, **fabriquez-les vous-même !**

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE
Potager • J'entretiens les outils • Je cueille la chicorée 'Barbe de capucin' • J'arrache les betteraves • Fruits • J'installe un actinidia • Je plante un pied de vigne

19 DOSSIER : préparation du potager à l'hiver
• Pose d'arceaux • Engrais verts • Travail et nettoyage du sol • Paillage • Épandage • Plantation

26 SUR LE MÊME TON
Le vert sapin

28 DE LA TERRE À LA TABLE
• Tommes de brebis • Les menus de la semaine • 6 recettes de saison

34 BIEN-ÊTRE
Le savon solide nouvelle manière

37 VIE PRATIQUE
Les jeans français

38 ANIMAUX
Les dispensaires de la SPA

39 TERROIR
La Rochère, en Haute-Saône

40 AGENDA

42 C'EST NOUVEAU

44 COURRIER

46 HOROSCOPE

48 ADRESSES

50 JEUX



Dans le cadre de la loi sur l'économie circulaire, nos magazines sont imprimés avec des encres "blanches".

Photos couverture : GAP Photos (geste jardin) - E. Lepage/Ossau-iraty/Sp (gaufres à l'ossau-iraty). Ce numéro comporte un carnet de 32 pages "Quels bouturages faire cet hiver ?" broché en pied sur l'ensemble du tirage ; un encart abonnement de Noël (4 pages, broché) sur l'ensemble du tirage kiosque ; un encart abonnement de Noël (4 pages, jeté) sur une sélection d'exemplaires abonnés France métropolitaine ; un encart publicitaire First voyage France de 6 pages, jeté en 4e de couverture sur l'ensemble du tirage abonnés.


L. DE SERRES/CMN/SP

Remarquable Talcy

Grâce à une restauration réussie, le domaine du château de Talcy a obtenu le label Jardin remarquable.

À 25 km de Blois (41), le château Renaissance de Talcy est entouré de près de 7 ha clos de murs (bois non compris). Le label qu'il a reçu récompense la qualité de la restauration du domaine, entreprise en 2020, dans le respect de la politique de développement durable, menée par le Centre des monuments nationaux. Historiquement à vocation agricole, le jardin se divise aujourd'hui en cours, parterres de buis, arbustes taillés, carrés nourriciers, petits arbres fruitiers, plantes aromatiques, verger et bois au-dessus desquels flottent les vers de Ronsard, *"Mignonne, allons voir si la rose..."*, amoureux de ce jardin.


UNEP/SP

Le paysage embauche

Depuis 5 ans, la filière du paysage attire. En 2021, ont été créés 12 250 emplois, ce qui représente une hausse de 14,5 % par rapport à 2020. Elle comptait, fin 2021, 122 800 actifs, dont 95 350 salariés (source : Union nationale des entreprises du paysage).

UN MILLIARD D'ARBRES PROMIS

Après le dernier été marqué par de gigantesques feux, Emmanuel Macron a débloqué, le 28 octobre dernier, 150 millions d'euros supplémentaires pour les services de secours en 2023. Le nombre de Canadair sera porté de 12 à 16. Le chef de l'État a également promis *"la plantation d'un milliard d'arbres"* sur le territoire français *"d'ici à dix ans"*. Selon Jean-Luc Gleyze, président du département de la Gironde et président des Services départementaux d'incendie et de secours (SDIS) de Gironde, *"ces moyens sont un bon début, mais ce n'est pas forcément suffisant"*.


SHUTTERSTOCK

#JAGISJEPLANTE

Jusqu'au 15 mars, la Fondation pour la nature et l'homme (FNH), soutenue par l'Office français de la biodiversité (OFB), organise une grande campagne de mobilisation citoyenne, qui est intitulée #JagisJeplante, en faveur de la biodiversité. Un site dédié propose un kit du planteur à télécharger, des posters d'essences à privilégier, mais aussi des tutoriels vidéo et des fiches pratiques pour monter un projet de plantation dans sa rue, dans son école, son entreprise ou chez un agriculteur.


P. MOËS/BIOSPHOTO

Freiner la "solognisation"

Pour limiter l'engrillagement des milieux naturels (touchant particulièrement la Sologne) et permettre la libre circulation de la faune, l'Assemblée nationale a décidé que les clôtures ne devront pas dépasser 1,20 m de hauteur, ménager un espace de 30 cm au-dessus du sol et n'être *"ni vulnérantes ni constituer des pièges pour la faune"*. Les propriétaires ont jusqu'au 1er janvier 2027 pour se mettre en conformité, sauf pour les clôtures de plus de 30 ans qui ne devront respecter les critères qu'en cas de rénovation. La loi prévoit des causes d'exclusion (élevages équins, domaines nationaux…). Le texte devrait être adopté en seconde lecture par le Sénat prochainement.

Voir notre carnet d'adresses

Princesse Amandine®

légère • fondante • savoureuse

Plants certifiés de pommes de terre

Faites pousser les princesses !



Une variété de pommes de terre très précoce



Facile à cultiver



À cuisiner selon vos envies





Découvrez la gamme Princesse Amandine® dans votre jardinerie habituelle

princesseamandine-aujardin.com


Ces appareils peuvent provoquer des tendinites.

SHUTTERSTOCK

Des aspirateurs qui ne manquent pas d'air !

Stop aux souffleurs ou aspirateurs de feuilles motorisés ! Selon la Protection suisse des animaux (PSA), ces équipements détruisent l'habitat et les sources de nourriture des insectes, des araignées, des amphibiens et même des petits mammifères. Ils présentent, en outre, un risque pour la santé humaine avec leur flux d'air qui soulève les bactéries du sol, les virus, les moisissures, ainsi que les agents pathogènes contenus dans les excréments des animaux. L'association appelle donc au sain retour des râteaux et des balais.

De nouvelles pochettes

Installé dans les Hauts-de-France, le sélectionneur de semences potagères et florales, Sanrival Jardin, lance en jardinerie une autre marque maraîchère, baptisée Sem (Société des établissements Mollard, en référence à René-Jean Mollard, le fondateur de Sanrival en 1937). Dès à présent, la marque dispose de 3100 points de ventes et s'appuie sur un catalogue composé de 425 références de semences paysannes reproductibles en sachet.



Sanrival, précurseur des graines potagères en sachet, continue d'innover.

SEM/SP


SHUTTERSTOCK

FOURMI ÉLECTRIQUE : MISE EN TENSION

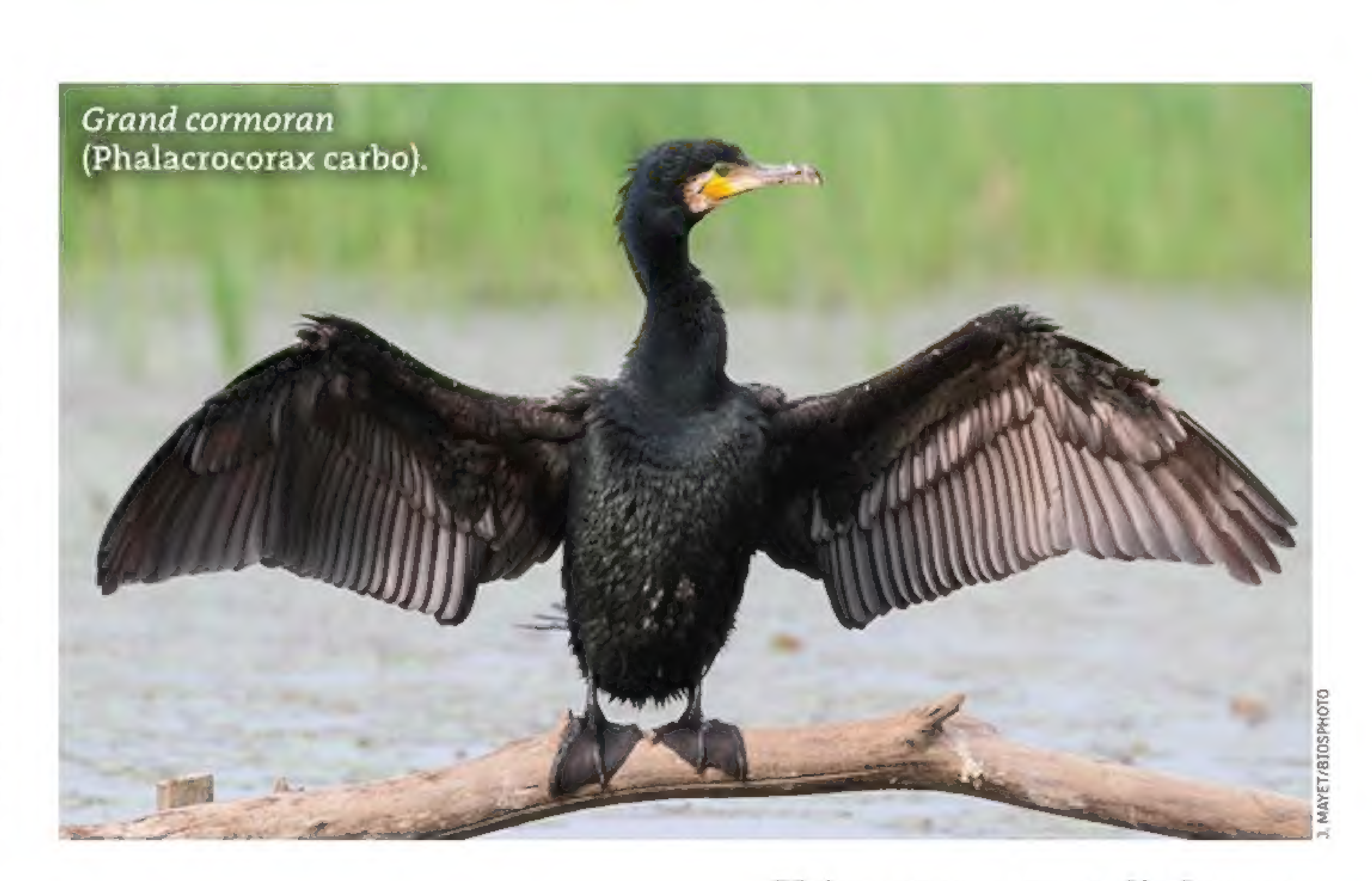
La fourmi électrique *(Wasmannia auropunctata), "une des trois fourmis les plus envahissantes du monde",* selon l'Inventaire national du patrimoine naturel (INPN), a été détectée pour la première fois à Toulon (83). Originaire d'Amérique du Sud, l'insecte jaune orangé d'environ 1,5 mm doit son nom aux sensations dues à sa piqûre. *"Son impact écologique et économique est majeur."* Signalez vos observations à l'INPN.

Jardinons sur la Lune

Dans le cadre d'une nouvelle mission spatiale, dévoilée le 7 octobre dernier, des scientifiques australiens ont annoncé leur intention de faire pousser des plantes sur la Lune d'ici à 2025. Des graines résistantes aux conditions météorologiques extrêmes seront transportées par la mission israélo-arabe Beresheet 2 en 2024. Cette culture servira, entre autres, à l'alimentation, la médecine et la production d'oxygène, et permettra de trouver des solutions aux problèmes de sécurité alimentaire sur Terre, causés par le réchauffement climatique.

CORMORAN, POISSON ET PISCICULTEUR

Un arrêté pris par le ministère de la Transition écologique le 19 septembre restreint drastiquement les conditions de régulation du grand cormoran en eaux libres. L'espèce, accusée de dégâts très conséquents sur les populations piscicoles, pouvait être chassée jusqu'à présent, selon des quotas fixés par les préfets départementaux. Désormais, sur 58 départements pour la période de 2022 à 2025, le nombre de prélèvements est fixé à 83676 cormorans en pisciculture. Mais les associations de protection de la nature estiment qu'il existe des solutions moins radicales que l'abattage des oiseaux aquatiques pour protéger les poissons.


Grand cormoran (Phalacrocorax carbo).

J. MAYET/BIOSPHOTO

Voir notre carnet d'adresses

Rendez-vous avec l'excellence

Avec 400 variétés proposées à la vente, la pépinière propose une belle offre variée au pays de la rose.

ROSIERS DE MOUGINS/SP

Larry Pasetti dans sa roseraie.

Rosier 'Mokarosa'.

Rosier 'Sweet Love'.

Rosier 'Fifi sur la volière'.

Rosier 'Tango'.

ROSIER 'FIFI SUR LA VOLIÈRE' : ANDRÉ EVE DISPONIBLE SUR TRUFFAUT.COM/SP

PHOTOS : ROSIÉRISTE DE MOUGINS/SP

Comptoir de la rose

Créé il y a deux ans, le Comptoir de la rose vend les produits des Rosiers de Mougins. Vinaigre, gourmandises sucrées (meringues, pétales cristallisés, sirops, confits…) ou salées (tartinades, confits, pickles, etc.), des thés, infusions et alcools parfumés, bien sûr, à la rose sont disponibles sur le site. Tous sont créés à partir de huit espèces, dont *Rosa centifolia,* l'emblème de Grasse (06). Les confits sont réalisés avec 20 % de sucre (beaucoup moins que dans une confiture) et des fruits de productions locales. La proposition ne s'arrête pas aux seuls produits de bouche, cosmétiques (baume, huile essentielle, parfum, etc.), bougies ou autres sprays d'ambiance, vous font voir la vie en rose !



COMPTOIR DE LA ROSE/SP

ROSIERS DE MOUGINS,
APRÈS LE PÈRE, LE FILS

Créée en 1985 par Lina et Alfred Pasetti, la pépinière Les Rosiers de Mougins (06) est aujourd'hui gérée par leur fils, Larry. Au cœur de la région de *Rosa centifolia,* le rosiériste cultive quelque 15 000 pieds par an. Parmi ses variétés préférées : 'Sweet Love', un rosier aux fleurs champagne, légèrement rosées. *"Il est très parfumé, et offre une excellente tenue en vase, ce qui est peu courant",* explique Larry. La variété 'Tango' ou 'Rose de Vence' se décline en buisson ou en grimpant. Ses fleurs roses marquées d'orange sont très parfumées et sont idéales en bouquets. Plus étonnant, Larry Pasetti apprécie 'Fifi sur la volière', un vieux rosier à la floraison blanc pur, généreuse et remontante, qui affiche un beau feuillage vert. Très résistant à la chaleur, ce dernier convient aux situations ombragées et se hisse sans peine le long d'une volière, d'où ce curieux nom. Enfin, 'Mokarosa' est un buisson remontant à la couleur étonnante : beige foncé, un peu rosé... On adore ou on déteste ! Les fleurs, peu parfumées, lorsqu'elles s'ouvrent, laissent voir un cœur turbiné. Les amoureux se procureront ces rosiers, vendus en conteneur, sur place ou par correspondance. Mais l'idéal est de passer à la pépinière pour y faire son choix et se laisser conseiller, car Larry aime à suggérer la bonne variété en fonction du désir de chacun.

Textes : Karin Maucotel.

À FAIRE AU JARDIN cette semaine



APRÈS LES POIVRONS

Piments et poivrons restent productifs tardivement durant l'automne, quasiment jusqu'aux premières gelées blanches, offrant des fruits mûrs, colorés et, surtout, très aromatiques. D'ailleurs, dans le Sud, la production est souvent plus généreuse, avec le retour d'un temps plus doux et humide qu'au cœur de l'été. **Désormais, leur saison est belle et bien terminée !** Retirez les tuteurs et autres palissages, hachez-les ou broyez-les sur place au hache-paille, aérez à la fourche-bêche écologique, puis couvrez la planche de compost ou de mulch de saison composé d'un tiers de tonte de gazon et de deux tiers de feuilles mortes broyées.

E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

Textes : Sylvian Dumont.

Notre sélection

ESPÈCES ET VARIÉTÉS PHARES POUR LE SUD



Tomates. Pour leur résistance à la chaleur et aux maladies, vigueur, et qualité gustative, préférez 'Bellandine', 'Rally' et 'Buffalosun'.



Pois chiche. Incontournable, il apprécie les sols légers et maigres et les enrichit. Sa production en grains s'élève à 200 g/m².



F. DIDILLON/BIOSPHOTO

Melon. Sur les mêmes critères que les tomates, c'est 'Francesco', 'Précoce du Roc' et 'Jenga' qui l'emportent.



Les potagers ont été mis à rude épreuve.

PHOTOS : E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

BILAN DE FIN DE SAISON DANS LE SUD

La saison potagère qui finit laissera le souvenir des événements climatiques extrêmes. Quelles sont les premières conclusions à tirer ?

Cette année, la réussite fut conditionnée à la qualité des sols, à la disponibilité en eau d'arrosage et à la trajectoire des orages souvent violents !

Concernant le Sud, le début d'année fut doux, ensoleillé et sec. Ainsi, les cultures de printemps en pleine terre (radis, laitues, épinards, carottes, petits pois, pommes de terre…) furent productives et hâtives, grâce à une bonne implantation précoce en terre ressuyée et réchauffée. Puis, hormis un début avril glacial, le printemps fut chaud et plutôt sec, donc propice à une bonne installation de toutes les espèces potagères.

Ensuite, chacun se souvient de l'été caniculaire et de la sécheresse sévère… Selon les sols ainsi que la possibilité ou non d'arroser, les récoltes furent très aléatoires ! Cependant, même en bonnes conditions, les tomates ont souffert avec parfois des fruits incomestibles, brûlés par le soleil, victimes de fortes attaques de punaises ou atteintes de nécrose apicale. De même pour les haricots, qui furent peu productifs et de mauvaise qualité.

Il a fallu attendre les récoltes d'automne (semis de juillet et août) pour faire de belles cueillettes. En revanche, en bonnes terres, les aubergines, poivrons, pastèques et melons ont apprécié la chaleur et furent très productifs et goûteux. Enfin, les légumes-racines ont assez bien supporté ce temps, puis la fraîcheur de septembre leur a assuré une belle fin de cycle.

Soins aux racines

Pour un développement optimal des racines et une meilleure résistance à la sécheresse, plantez vos tomates au fond d'une petite tranchée. Comblez-la au fur et à mesure de la croissance des plants, puis buttez ces derniers et paillez-les.

Textes : Sylvian Dumont.

BROSSEZ-LEUR LES DENTS !

Vous avez pris la bonne habitude de nettoyer et de désinfecter les outils de coupe (sinon, relisez *Rustica* n° 2760, p 10, Conseil de pro). Pensez également à entretenir régulièrement **vos outils de travail du sol.** Brossez-les ou lavez-les, puis désinfectez-les avec de l'alcool à brûler et graissez-les. Vous empêcherez de cette façon la dispersion des virus et champignons et l'installation de la rouille sur vos planches de culture. Poncez aussi les manches en bois pour éliminer les traces de salissure.



Nettoyage à la brosse métallique.

E. BRENCKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

ULTIMES BETTERAVES

Terminez la récolte des betteraves dès les premières gelées. **Arrachez-les** puis décolletez-les en coupant proprement le feuillage au niveau du collet. Il ne faut pas laisser de départ de feuilles, ce qui entraînerait des repousses et une perte de qualité et de sucre, et entamer la racine, ce qui créerait cette fois une blessure et donc un risque de développement de moisissures ou de pourritures. Stockez-les en cave fraîche dans du sable sec ou en silo au jardin.

E. BRENCKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

Gestes de saison

PAR LA BARBICHETTE

Cueillez les pousses tendres et blanches de la chicorée **'Barbe de capucin'** après 3 semaines de forçage. Forcée comme les endives, cette chicorée sauvage perd toute son amertume.



F. MARRE/RUSTICA/LE CHAMP DE PAGAILLE

À VOTRE INVENTAIRE !

Profitez des jours de mauvais temps pour faire **l'inventaire de vos graines.** Vérifiez les dates de péremption sur les sachets et faites le tri si besoin. Notez les quantités disponibles pour chaque espèce, ainsi que les variétés qui vous ont satisfait et celles qui vous ont déçu, vous gagnerez du temps lors de votre prochaine commande.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN, F. POINT DU JOUR

ET AUSSI...

Ouvrir la serre et les voiles si le temps est doux. **Récolter** des épinards, de la mâche. **Semer** les derniers engrais verts comme la féverole. [illegible] du compost sur les parcelles vides. **Vidanger** les robinets et le récupérateur d'eau en région froide. **Arroser** l'intérieur de la serre par beau temps. **Remplir** les bacs de fumier pour les couches chaudes. [illegible] vos réserves de feuilles mortes, branchages, déchets verts, paille...

Textes : Sylvian Dumont et Karin Maucotel (Et aussi…).

Moins de 10 € pour cette couronne de

LA NATURE SUR UNE TABLE

Mousses, baies, feuillages et fleurs sèches sont, en cette fin d'année, une source de matières naturelles faciles à mettre en scène.

Conseils pratiques

LE MATÉRIEL

[illegible]

- 1 rondelle en bouleau, ø 35 à 40 cm, ép. 2 ou 3 cm, à 6 € env.,
- 4 pinces à bougie en métal, les 8 pièces pour 4 € env.,
- 4 bougies, les 12 pièces à 3 € env.,
- 1 bobine de fil de fer galvanisé à 3 € env.,
- fleurs, feuilles, baies et mousses glanées [illegible]

COMBIEN DE TEMPS ?
Comptez 2 h environ.

OÙ L'INSTALLER ?

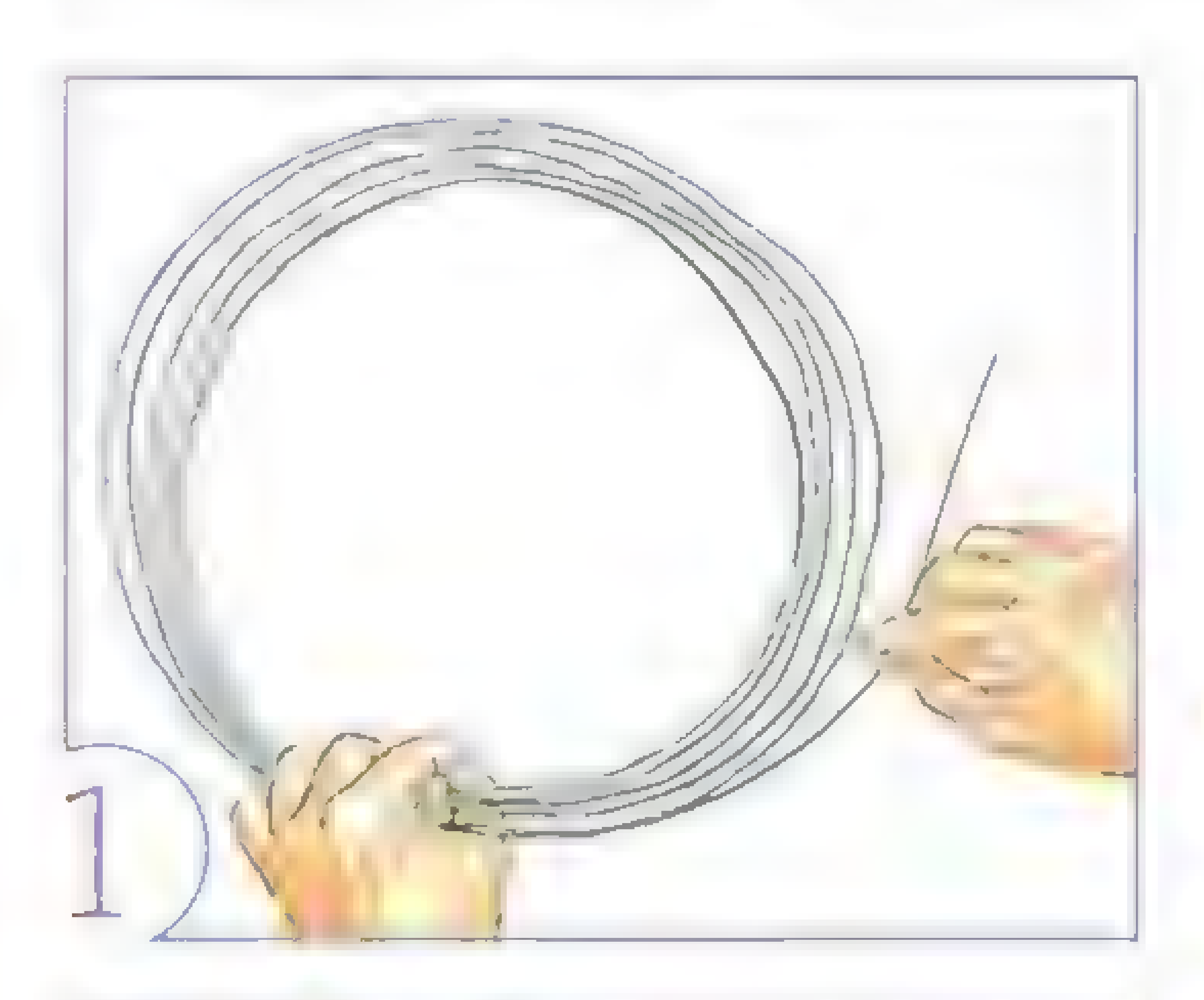
À l'intérieur, le jour. Sachez toutefois que les températures d'une habitation accélèrent la déshydratation des végétaux qui sécheront et faneront plus rapidement. Enfin, prenez garde lorsque la composition se trouve sur la table, un départ de feu est toujours possible ! La nuit, placez la couronne à l'extérieur. Protégez-la de la pluie afin de la conserver plus longtemps.

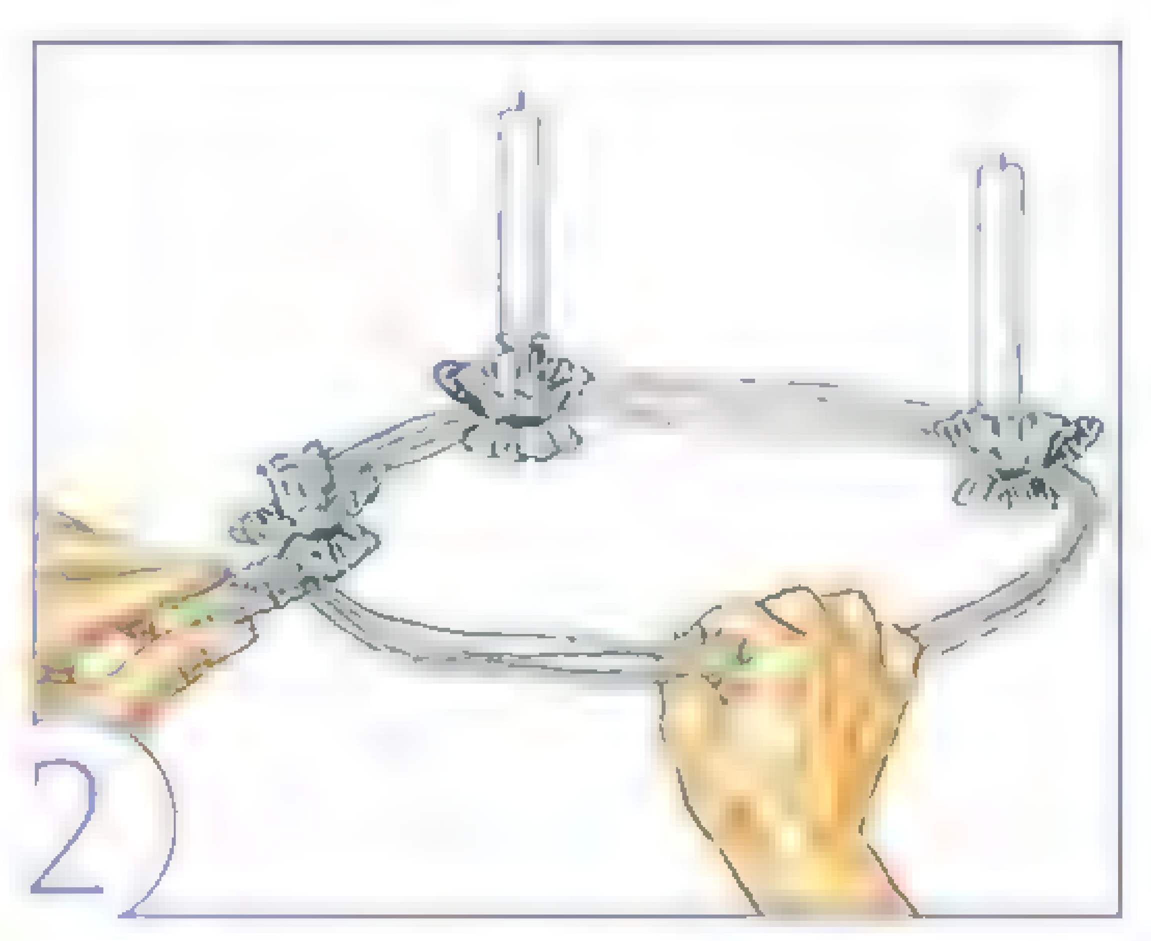
BON À SAVOIR

Collectez des inflorescences qui conservent naturellement et longtemps leur aspect décoratif comme les immortelles, les statices (fleurs utilisées en bouquet sec) ou les hortensias, des épillets de graminées tels ceux de la queue-de-lièvre *(Lagurus ovatus)* ; ainsi que des fleurs qui sèchent et se momifient sans perdre leurs pétales, comme la gypsophile ou la fleur-de-paille *(Phaenocoma prolifera)*.

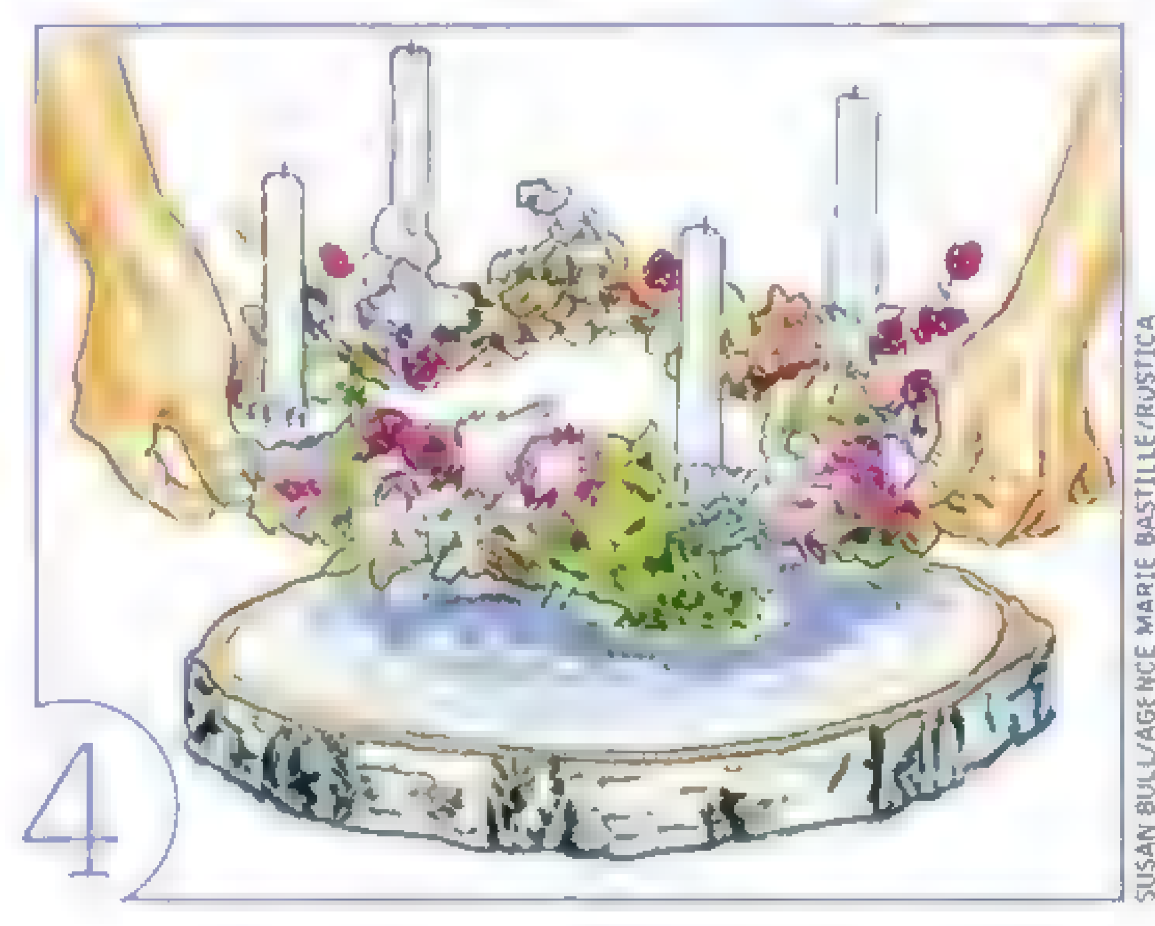
La préparation

Nul besoin d'être un décorateur floral talentueux pour réussir cette couronne qui, sur une base en fil de fer, réunit tout ce que le jardin ou la nature peuvent nous offrir. Commencez par collecter des fragments de mousse et d'écorce, des fleurs fraîches ou séchées, des feuillages fins, verts et persistants ou colorés, des épillets de graminées, baies, graines et pommes de pin. À cela, ajoutez du fil de fer, des pinces à bougies et une rondelle de bois.









SUSAN BULL/AGENCE MARIE BASTILLE/RUSTICA

Les étapes

1. Tressage de la couronne. Procurez-vous du fil de fer galvanisé que vous enroulerez sur lui-même afin de façonner une couronne métallique de ø 35 à 40 cm. Elle servira de support aux bougies et permettra de fixer autant de fragments végétaux que nécessaire afin de dissimuler l'armature. Enfin, attachez les fils en quelques points pour donner de la rigidité.

2. Fixation des bougies. Fixez ensuite les pinces à bougies en quatre points équidistants puis insérez les bougies. Placez le tout à plat sur une surface stable : l'ouvrage est prêt à recevoir les décorations.

3. Garnissage. Réunissez, à portée de main, l'ensemble de vos récoltes de feuilles, fleurs et éléments végétaux. Insérez, dans l'entrelacs du fil de fer, les tiges et pétioles jusqu'à dissimuler ce dernier et obtenir une guirlande végétale de l'épaisseur souhaitée. Aidez-vous d'un fil de Nylon translucide ou d'un fil de fer de fleuriste pour attacher les éléments difficiles à fixer.

4. Ajustements. Une fois la couronne terminée, déposez-la sur son socle en bois puis ajustez l'aplomb en glissant des petits morceaux de mousse sous la couronne.

H. NOACK/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

Textes : Pierre Nessmann.



SARMENT AU CŒUR

Pour remplacer le fil de fer galvanisé servant à la confection de l'armature de la couronne et de support aux bougies, vous pouvez utiliser des sarments de vignes, des lianes de glycine ou de clématite des bois *(Clematis vitalba)* : la souplesse de ces végétaux permettra de bien cintrer les rameaux et de les façonner à votre convenance.

Optez pour un plateau de bouleau à l'écorce décorative

Les bons gestes

PLANTATION D'UN PIED DE VIGNE



1

Décompactez le sol, détrempez-le pour le garder humide et apportez, si besoin, du terreau à hauteur. N'enterrez pas le collet.



2

Démêlez ou coupez les racines si le chignon est trop important : faite une croix en dessous et entaillez les côtés de 3 cm.



3

Apportez un engrais organique, du compost ou un paillis qui se décomposera. Les racines se développent au cœur de l'hiver.



Au creux d'une cuvette, arrosez sitôt la plantation finie

PHOTOS : F. STRAUSS/BIOSPHOTO

CEP ACCEPTÉ DANS VOS BORDURES

Les nombreuses variétés de vigne de table sont très faciles à installer et l'entretien en est fort simple. Faites-leur donc une place !

La vigne pousse en tout sol drainé. Mais, pour que les fruits mûrissent, elle a besoin d'une exposition ensoleillée. La plante va s'étendre durant quelques années, prendre le temps de forcir et de développer des résistances à quelques maladies de jeunesse (divers oïdiums). Pour ces raisons, ne la traitez pas au cours des premières années (tant pis pour les premières grappes !), et choisissez des variétés qui sont naturellement résistantes aux maladies courantes.

Au cours de la première saison, aidez votre vigne à devenir autonome le plus rapidement possible grâce à des arrosages en profondeur, copieux et espacés. Trop fréquents, ils maintiendraient les racines en surface.

Prévoyez une cuvette d'arrosage capable de contenir les 10 l d'un arrosoir. Un paillage n'est pas incompatible avec la cuvette. Un peu de compost accélère la décomposition de ce paillis et active la vie du sol. Quelques écorces, feuilles ou branches broyées, mais surtout des apports réguliers de tontes séchées apportent l'azote indispensable à sa croissance. Diverses plantations autour ne gênent aucunement son bon développement.

En quelques années, le cep prend un beau diamètre : c'est pourquoi, il faut prévoir un support adapté qui résistera à son tempérament. Attachez la vigne au fur et à mesure de sa pousse. Le bois se rigidifie très vite et forme les charpentières.

[illegible]

Les vignes ont toujours été améliorées par des hybridations. Il existe des variétés locales bien adaptées ou de nouvelles sélections délicieuses peu sensibles aux maladies cryptogamiques.

Textes : Éric Costan.



Palissage de l'actinidia à l'aide de fils de fer reliant des piquets en acier

QUI AIME LE KIWI CULTIVE SA LIANE

Si les kiwis se font désirer quelques années, l'actinidia, la liane qui les porte, les produits par la suite en abondance de longues années.

L'actinidia résiste au gel jusqu'à – 15 °C, mais ses jeunes pousses sont détruites par les gels tardifs et les vents violents. Il convient donc de le cultiver à une exposition ouest dans certaines régions et de le palisser sur un support solide, car le pied émet vite des pousses de 2 m de longueur. Les larges feuilles, en garnissant des tonnelles, procurent une ombre agréable.

La plantation a lieu toute l'année, à l'exception des périodes de gel ou de fortes chaleurs. En cas d'empêchement, gardez les actinidias en pot jusqu'en mai, vous les installerez en sol réchauffé.

Préparez un trou de plantation tous les 5 à 8 m et amendez le fond avec de la terre meuble enrichie de compost ou d'un engrais. Installez un pied mâle pour plusieurs femelles. Il peut être éloigné du rang afin de ne pas occuper la structure, tout en remplissant à distance son rôle de pollinisateur. Paillez copieusement. Une cuvette d'arrosage est nécessaire, car l'arbuste est gourmand en eau jusqu'en juillet.

Quels que soient la forme fruitière et les supports choisis, la taille permet une production importante. Dès janvier, en climat doux, et après les récoltes, rabattez les pousses secondaires à deux bourgeons derrière une ancienne fructification. La floraison a lieu fin mai. En juillet, vous éliminerez les gourmands au sécateur en coupant court le long du tronc et les broierez à la tondeuse.

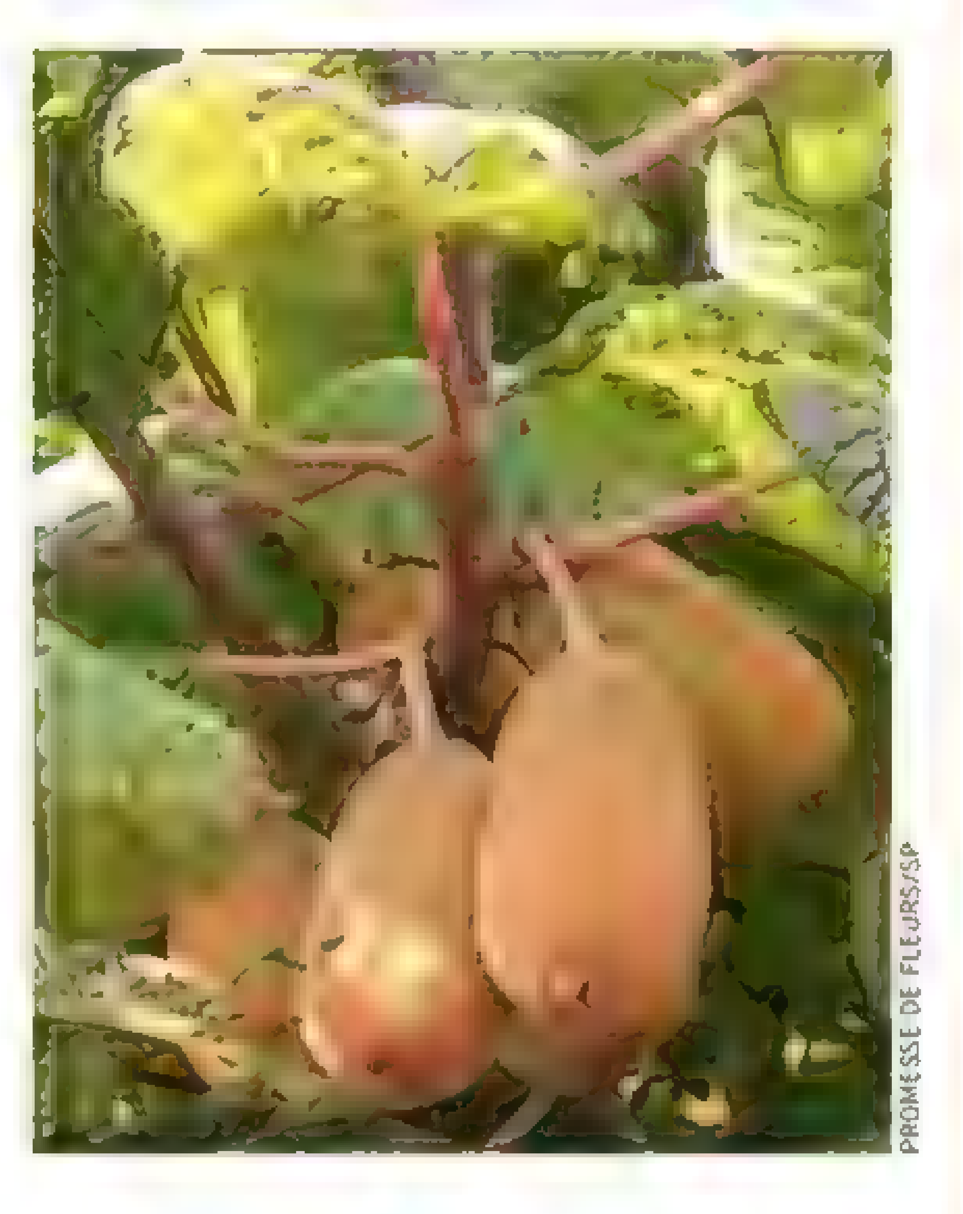
ET AUSSI...

[illegible] les fruits tombés à terre et ceux momifiés dans les arbres. [illegible] les troncs avant de les badigeonner. [illegible] tous les arbustes à pépins s'il ne gèle pas. [illegible] tous les arbres fruitiers et les petits fruits à racines nues. [illegible] du compost bien mûr à l'aplomb des ramures ou entre les rangs des petits fruits. [illegible] les jeunes plantations dans les régions où la pluie est faible.

Nous aimons

BONBONNES D'ÉNERGIE

L'actinidia 'Jenny' donne de longs fruits, **juteux et sucrés qui n'ont besoin d'être pelés.** Mais, contrairement aux autres kiwis autofertiles, ceux de cette variété sont vraiment charnus.



Conseil de pro

STOCKER LES KIWIS

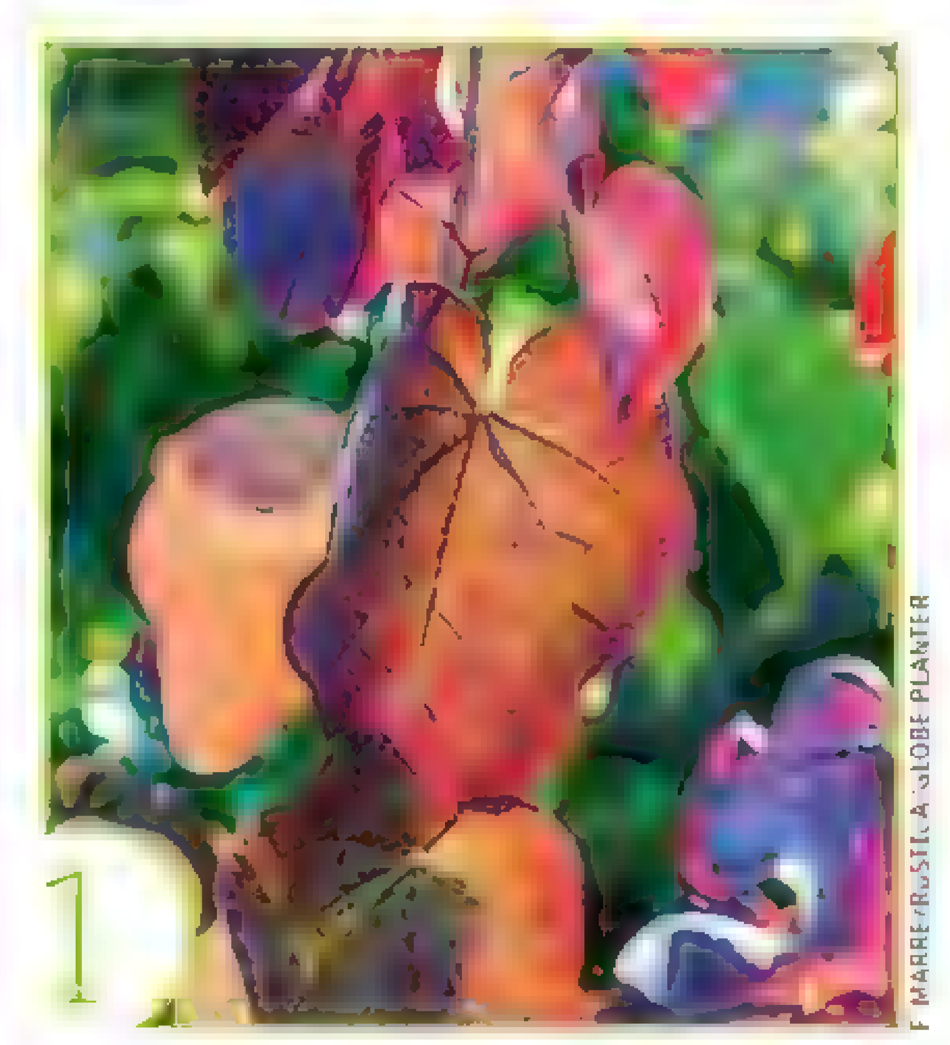
Cueillez-les avant le gel et ne les lavez pas. **Les professionnels les conservent dans un local froid et humide.** À la maison, ils se gardent bien au réfrigérateur, mais les plus beaux seront stockés bien espacés dans un cellier et rentrés à température ambiante selon les besoins.



Textes : Éric Costan et Karin Maucotel (Et aussi).

À planter

TROIS ARTISTES DE TAILLE RÉDUITE



'Merlot', au feuillage bordeaux, puis vert foncé en automne, est un gainier du Canada de 2 m de hauteur pour 1 m d'étalement.



'Ruby Falls', compacte et à port pleureur, est une variété à feuilles pourpres au printemps qui se teintent, ensuite, de vert.



'Carolina Sweetheart' arbore des feuilles qui sont chacune l'édition unique d'une peinture rose, crème et vert-gris.



Le gainier du Canada apporte un peu de hauteur dans un massif.

NOUVEAUTÉS : LES GAINIERS DU CANADA

Avec notre sélection, profitez des feuillages colorés de ces arbres en automne, et de leurs fleurs précoces, même dans un petit jardin.

Plus petit que l'arbre de Judée *(Cercis siliquastrum)*, le gainier du Canada *(C. canadensis)* s'intègre aisément dans un massif, une haie ou en bac sur une terrasse. 'Ruby Falls', 'Merlot' et 'Carolina Sweetheart' font sensation. Les variétés à port pleureur peuvent être cultivées seules sur une pelouse ou avec des plantes basses à la floraison printanière ou estivale.

[illegible] plus variées selon les variétés, souvent plus ou moins pourpres, mais aussi dorés ou panachés de crème, avec ou sans rose. Les fleurs apparaissent avant les feuilles et naissent directement le long des tiges en courtes grappes. Leur floraison, spectaculaire et abondante, affiche un rose pourpré.

[illegible], à l'abri des vents froids, dans toutes les régions puisqu'ils sont bien rustiques. Ils apprécient un sol profond, assez riche, bien drainé, même calcaire. Épargnez-leur les terres trop humides en hiver. En revanche, quand ils sont bien enracinés, ils supportent la sécheresse. Humidifiez la motte avant de la dépoter. Posez-la dans un trou assez grand, replacez la terre enrichie de compost mûr. Arrosez dans une cuvette de terre.

[illegible] à la famille des Fabacées, leurs racines sont donc capables de capter l'azote de l'air. Ils en profiteront lors de leur croissance, ainsi que les plantes installées à proximité.

ET AUSSI…

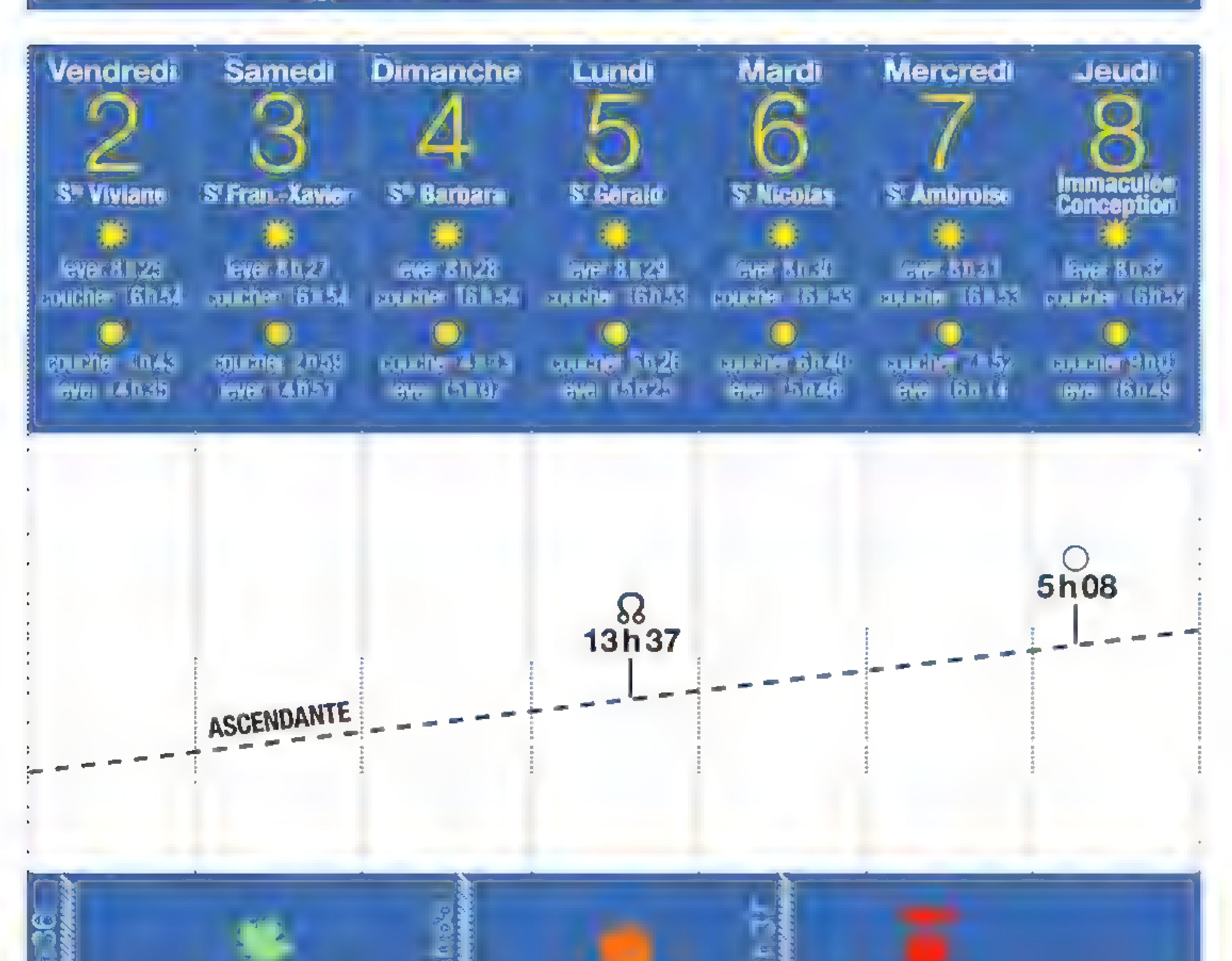
[illegible] les attaches et les tuteurs. [illegible] des grimpantes rustiques et tous les arbres et arbustes à racines nues. [illegible] les jeunes plantations. [illegible] les feuilles et les composter. [illegible] les déchets de taille. [illegible] du compost au pied des haies. [illegible] à disposition les pommes d'ornement pour les oiseaux. [illegible] nichoirs et mangeoires à bonne hauteur.

Textes : Thérèse Trédoulat.

VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"L'hiver est souvent là dès la Saint-Nicolas."

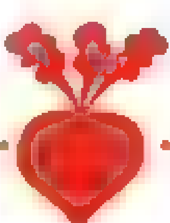
Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après le nœud lunaire ascendant.



NŒUD LUNAIRE ASCENDANT

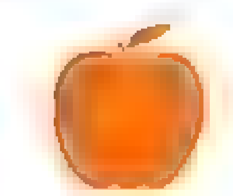
PLEINE LUNE

Les heures sont données en heures légales. Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2022* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 21/01/2022.



Jours-feuilles

À la maison, en terrine, semer des pépins d'agrumes (orange, pomelo, citron) en les couvrant peu pour obtenir des plantes vertes.



Jours-fruits

En place, en lignes espacées de 30 à 40 cm, semer des pois ronds. Poser un grain tous les 3 cm, à 2 cm de profondeur. Tasser et arroser.

Jours-racines

Contrôler les légumes stockés en silo au jardin ou en caisses remplies de sable à la cave. Éliminer ceux qui s'abîment plus vite.



SHUTTERSTOCK

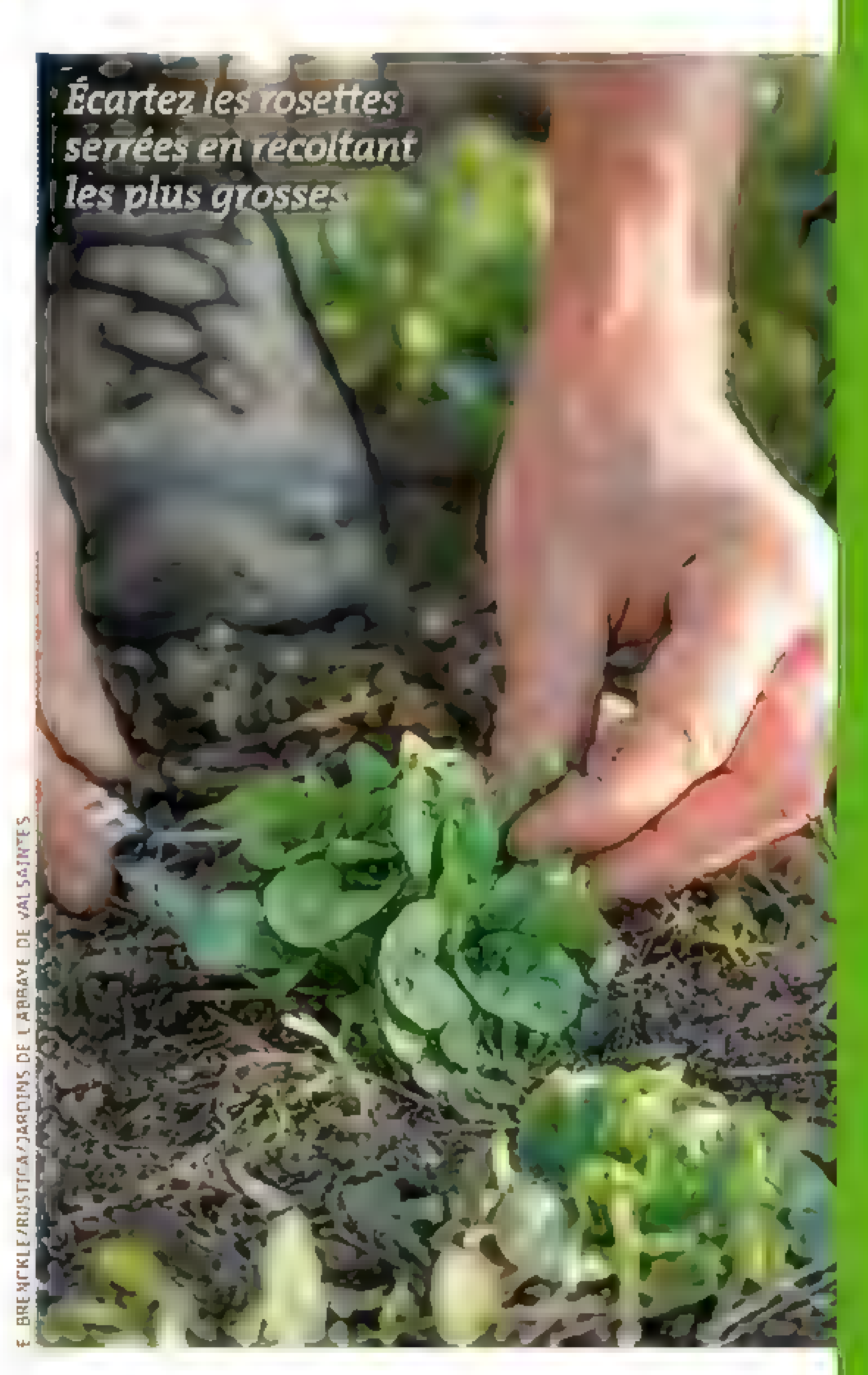
Le bon geste

RÉCOLTER LA MÂCHE

Intervenez en lune montante, quand elle passe devant la constellation des Poissons.

Les bonnes dates : s'il ne gèle pas les 2, 3, 4 (avant 13h55), 29, 30 et 31 décembre ; les 26 et 27 janvier, et les 22 et 23 février.

Comment faire ? Selon vos besoins, prélevez les plus grosses rosettes entières, laissez les plus petites grossir pour de futures récoltes (avant la floraison). Coupez-les sous terre avec un couteau bien aiguisé, suffisamment profondément pour ne pas séparer les feuilles. Nettoyez-les au jardin : supprimez les racines et les feuilles de la périphérie jaunies ou abîmées. Si les rosettes sont terreuses, lavez-les une première fois sous le robinet du potager. Un semis en lignes facilite la récolte. La mâche ne craint pas le froid, mais le gel peut limiter la cueillette. Si des gelées sont annoncées, couvrez la planche d'un voile d'hivernage. Maintenez les bords avec des planches ou des briques.



Écartez les rosettes serrées en récoltant les plus grosses

F. BRENCKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

Textes : Thérèse Trédoulat.

FICHES DE culture

Prunier
'Mirabelle de Nancy'



ARBRE FRUITIER.
Rosacée
Prunus domestica
Hauteur : 7 m.
Étalement : 6 m.
Croissance : modérée.
Feuillage : caduc.
Floraison : avril.
Mellifère : oui, et attire des abeilles, utiles à la fructification.
Récolte : août, septembre en altitude.
Plantation/repiquage : de septembre à décembre.
Pollinisation : autofertile.
Sol : terrain argileux même calcaire.
Semis : il est fidèle, mais la fructification est lente.
Rusticité : – 30 °C.
Arrosage : abondant les deux premiers étés, puis une fois par mois.

Cette reine du verger pourvoit la cuisine en fruits aux arômes inimitables.

UTILISATION Plantez cet arbre fruitier au verger en ligne avec d'autres pruniers. En raison de son allure peu ordonnée, placez-le dans une haie mixte où il apportera un peu de hauteur.
PLANTATION Creusez un large trou et apportez-y un peu de compost ou un engrais de fond type corne broyée. Faites une rigole circulaire pour l'arrosage au cours des deux premiers étés.
ENTRETIEN Les mirabelliers ne se taillent pas, sauf pour ôter le bois mort et/ou pour aérer le centre de leur ramure. Prévenez l'apparition des gourmands sous le point de greffe.
MULTIPLICATION Pratiquez une greffe à œil dormant en septembre ou à l'anglaise en fin d'hiver.

Secret de jardinier

Ne plantez pas les mirabelliers à proximité de pêchers pour ne pas les exposer à la moniliose.

Sumac lacinié



ARBUSTE
Anacardiacée
Rhus typhina dissecta
Hauteur : 4 m.
Étalement : 5 m.
Croissance : rapide.
Feuillage : caduc, remarquable à l'automne.
Floraison : été.
Mellifère : c'est un arbuste très intéressant pour les abeilles en été.
Plantation/repiquage : automne de préférence.
Sol : tous les sols, l'arbuste est peu exigeant.
Rusticité : – 25 °C.
Arrosage : à la plantation.

Le feuillage découpé ou "lacinié" est plus décoratif que celui de l'espèce type.

UTILISATION Plantez cet arbre plutôt en isolé pour gérer les éventuels rejets en tondant autour, ou en fond de terrain, où son expansion ne gênera pas.
SEMIS/PLANTATION Creusez un trou deux fois plus large que la motte ou de la longueur de la racine prélevée avec son rejet, tassez et arrosez. S'il s'agit d'un plan greffé, enterrez en profondeur le point de greffe pour sevrer l'arbuste.
ENTRETIEN Il est possible de tailler l'arbuste, mais ne le rabattez pas, vous risqueriez alors de multiplier ses rejets depuis les racines.
MULTIPLICATION Prélevez des rejets, bouturez des morceaux de racines de 10 à 15 cm de longueur. La greffe à l'anglaise est possible en hiver.

Secret de jardinier

Les fruits comestibles font une boisson très acide. Sinon, les mésanges en raffolent en hiver.

PRÉPARER LE POTAGER À L'HIVER

Pour obtenir un sol fertile, l'hiver travaille pour nous. Donnons-lui de l'ouvrage avant les grands froids en bêchant, griffant, paillant... et profitons des légumes qui font leur sortie. • ÉRIC JOSTAN



Recouvrez de cartons et d'un matelas de feuilles mortes la couche de matières organiques épandue au potager.

Finies les pratiques anciennes : labour, grosses mottes cassées par le gel, engrais enfoui en profondeur. Pour préparer le potager à l'hiver, les jardiniers utilisent les ressources de la terre, légumes en place compris. Au chaud sous un épais paillis, le sol vivant continuera à transformer les matières organiques apportées. Ainsi, au printemps, les surfaces seront prêtes à accueillir les premiers semis. Mais c'est sans compter sur la sécheresse qui a sévi cet été. Stérilisés par les fortes températures, le manque d'eau, privés des racines qui les structuraient, certains sols ont besoin d'être enrichis pour repartir vite et correctement. Les solutions sont faciles à mettre en œuvre. Compost, paillage et engrais verts vont régénérer naturellement les planches en quelques mois.



É. BRENCKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

Tomates au tas

Coupez les lianes des tomates (photo) et retirez les pieds. Même si le mildiou s'est installé, placez-les sur le tas de compost. Si l'infestation est importante, éliminez les plants et respectez une rotation culturale d'au moins trois ans. L'apparition du mildiou dépend de la météo et des pratiques culturales.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DE LA GLORIETTE

Gros compost

Un compost de gros volume est capable de transformer tous types de déchets verts broyés (photo). La fermentation et l'élévation de la température éliminent les graines et les spores. Après deux mois, retournez le tas dans le sens de la longueur. Recommencez une fois, voire deux, pour avoir un compost homogène et bien décomposé.



Les longues dents de la fourche à bêcher ameublissent sans retourner et épargnent le dos.

C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRULÉS

Travail du sol en douceur

Dans les carrés, il reste surtout des raves, des légumes dits perpétuels et quelques choux. Tout autour, la terre a besoin d'être préparée pour passer l'hiver ou bien accueillir les cultures de printemps. Arrachez ou coupez à ras les plantes qui ne produiront plus ou trop peu, elles iront rejoindre paillages ou compost. Retirez les paillis, ensuite **passez la fourche à bêcher si nécessaire pour décompacter et aérer le sol.** Avec la griffe, binez la couche supérieure et ôtez les racines indésirables. Sectionnez à la pelle-bêche les racines provenant des allées et réalisez un nouveau cerclage de la planche. Récupérez les matières organiques et l'humus qui se trouveraient dans les allées, étalez-les sur la parcelle, passez le râteau, puis paillez ou semez des engrais verts.

Dernières courges

Les Cucurbitacées avaient envahi les parcelles à la belle saison. Privées de lumière sous leurs larges feuilles, les herbes indésirables ont peu poussé et sont faciles à éliminer. En climat doux, il reste souvent quelques courges ou courgettes dans les carrés, dont les derniers fruits ne grossiront plus. Consommez-les vite si le pédoncule n'a pas durci car ils ne se conserveront que peu de temps. **Déracinez les tiges fibreuses et creuses.** Mélangées à des matières plus molles, comme les tontes et les feuilles, elles serviront à aérer le compost. Mais, dans un sol vivant, jamais retourné, et bénéficiant d'apports en surface, tout se désagrège vite. Vous pouvez donc laisser les racines se décomposer dans la terre. Ne craignez pas l'oïdium qui recouvrirait les dernières feuilles. De toute façon, ses spores sont partout dans les sols.



É. BRENCKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

RENTRER LES TUYAUX

Désormais la terre retient assez l'humidité emmagasinée durant la nuit ou lors des pluies. À l'exception des serres, où il faut maintenir active la vie du sol, plus besoin d'arroser ! **Retirez les tuyaux,** vidangez-les et rangez-les à l'abri de la pluie pour que le gel ne détériore pas le plastique rigide des raccords. En outre, il ne faut pas laisser d'eau stagnante dans les tuyaux l'hiver car il s'y développerait des tampons d'algues. Il serait alors difficile de nettoyer correctement ceux perforés ou microporeux, qui se boucheraient et perdraient de leur efficacité.



É. BRENCKLE/RUSTICA/ABBAYE DE VALSAINTES

Pas de prise au vent

Généralement, **bien arroser est suffisant pour fixer les matériaux des litières (comme sur ces salades),** sauf par gros coup de vent. Excluons la pose de filets fins, responsables de mutilations d'oiseaux. La méthode la plus employée consiste à déposer des branchages sur la paille ou les feuilles mortes des litières. Il est aussi possible d'utiliser des chutes de grillages, lestés au besoin de pierres. Ces deux pratiques limitent les petits déplacements de matériaux dus aux chats et aux merles. La tendance est aux panneaux de séparation rigides entre voisins. Or le vent, contournant l'obstacle, crée un tourbillon destructeur pour les plantes. Planter une haie, en revanche, adoucit les effets du vent, qui est filtré par les branches et le feuillage et freiné sur une distance égale à près de dix fois la hauteur de la haie. Les haies aérées apportent un peu d'ombre, permettent des changements de température en douceur et surtout améliorent la structure du sous-sol grâce au renouvellement de leurs racines.


F. MARRE/RUSTICA

SORTIE DES YACONS

En climat tempéré, dans un sol drainé, les légumes-racines ne craignent pas l'hiver sous un paillis ou une surépaisseur de terre : radis, betteraves, céleris et autres racines traditionnelles, ainsi que les yacons, nommés aussi poires de terre. Mais leur goût légèrement sucré et leur texture proche de celle de la poire sont hélas appréciés des rongeurs, qui s'en nourrissent, les rendant impropres à la consommation. **Ne reste plus qu'à les récolter.** Vous pouvez les faire hiberner au frais à la cave ou au cellier, en les plaçant dans du sable. Un trou creusé dans le jardin, grillagé ou coffré avec un couvercle étanche, fait l'affaire. Vous piocherez dans ce garde-manger.


E. BREN, K./RUSTICA/JARDIN DE DENIZET


F. MARRE/RUSTICA/JARDIN D'OLIVIER

En place, carottes

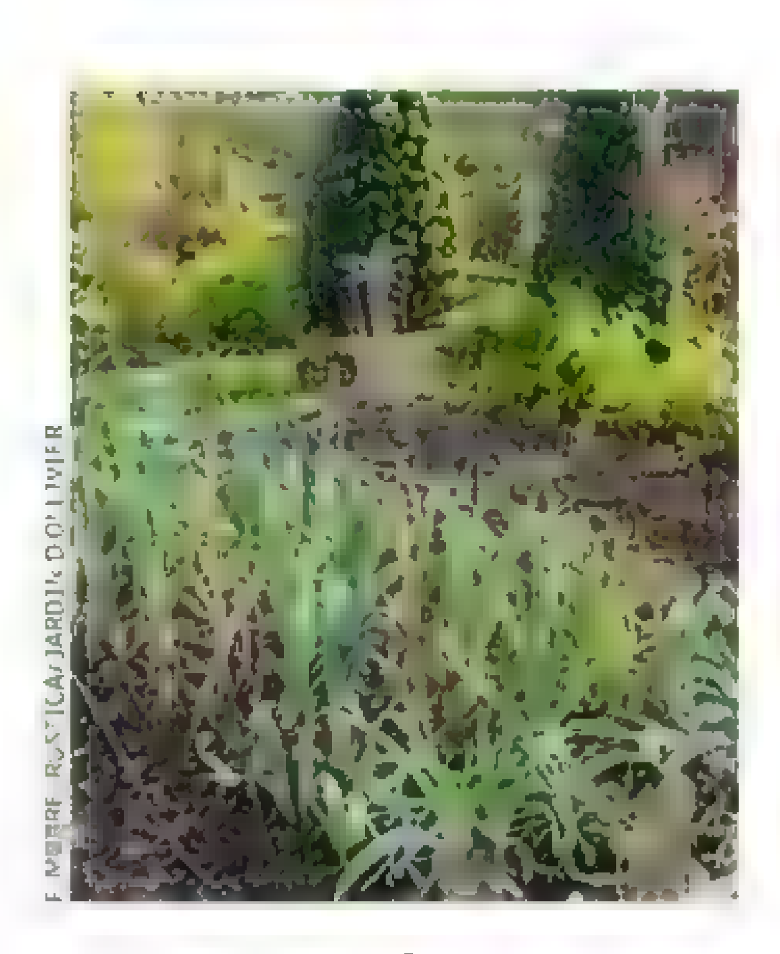
Les carottes résistent au froid et peuvent être laissées sur place (photo), leur cycle de végétation sera relancé au printemps. En climat tempéré, isolez les racines des gros gels par une couche de paillage intercalée entre les fanes.


F. MARRE/RUSTICA/JARDIN MICHEL ET MARIE CLAIRE

Avec un voile, moins de contraintes et de suivi des cultures pour le jardinier.

Laitues sous bonne garde

Si vous avez semé ou planté cet automne des laitues d'hiver, protégez-les du froid et des oiseaux grâce à un voile d'hivernage. Il permet de forcer et d'accélérer la pousse des végétaux en créant une isolation. Les feuilles sont ainsi préservées et la chaleur du sol qui remonte chauffe les cultures. Ne le posez pas directement sur les feuilles qui gèleraient, mais **utilisez des arceaux** ou du grillage, afin de le surélever et de le tendre pour ne pas offrir de prise au vent. Enterrez le côté exposé aux vents dominants et calez l'autre sous des planches. Vous pourrez ainsi manipuler plus facilement le voile pour aérer et désherber. Cette méthode peut être appliquée sous serre lors de grands froids.


F. MARRE/RUSTICA/JARDIN D'OLIVIER

... et poireaux

Les fûts des poireaux ne craignent pas l'hiver (photo) et se consomment jusqu'au printemps. Cependant, des gels à répétition peuvent endommager les tissus. Un bon paillage limitera les dégâts. Placez des feuilles en vrac sur le sol, sur 15 cm, afin de créer un isolant et remonter un peu la chaleur du sol.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

Stop à l'aridité

L'activité biologique du sol a été mise à mal après la sécheresse de cet été (laitue, photo). Aidez les organismes à se multiplier, en apportant du compost, qui agira comme un levain. Paillez la terre avec des tontes pour créer vite un peu plus d'humus et arrosez régulièrement avec une eau non chlorée.



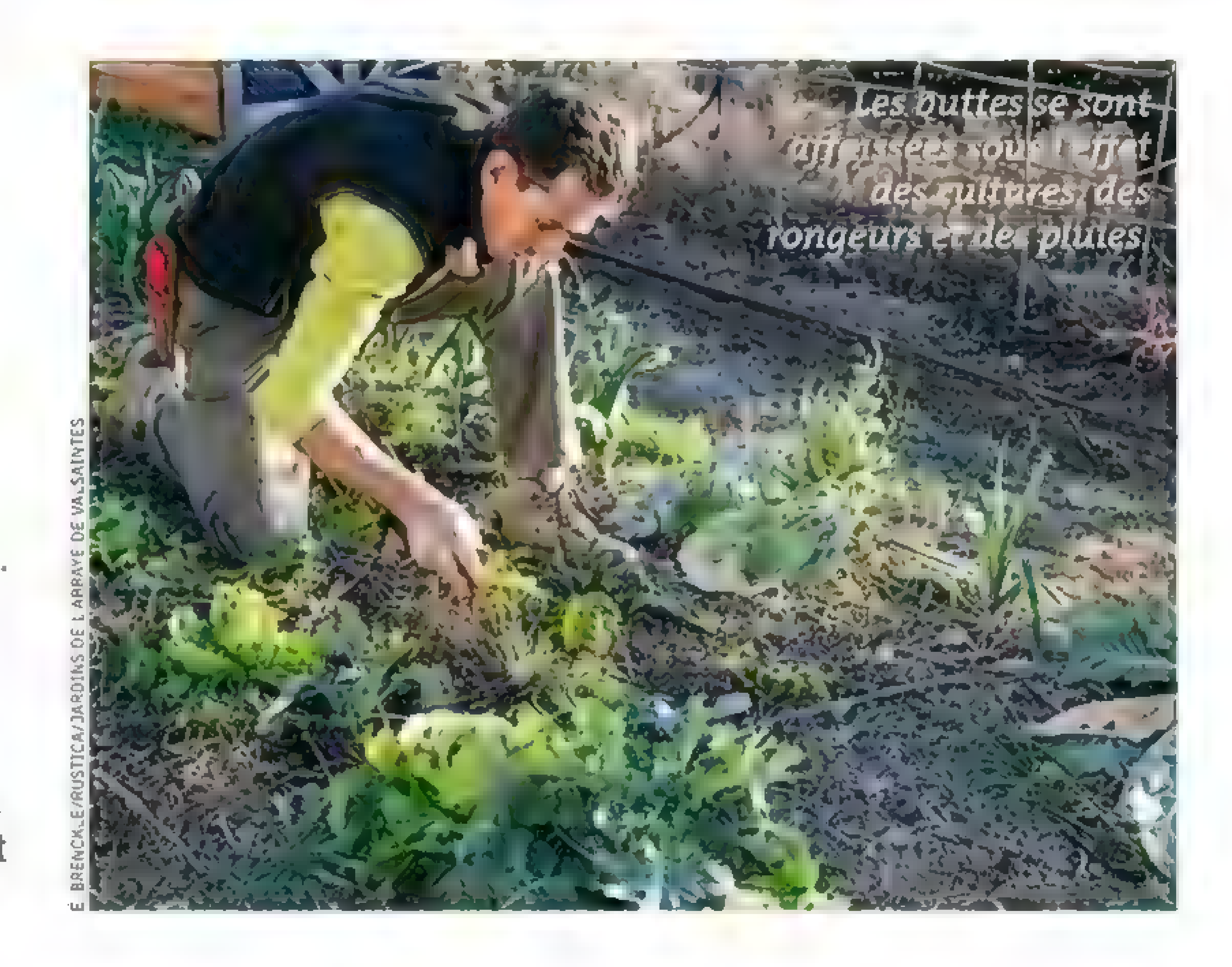
F. MARRE/RUSTICA

TOUT EST BON POUR PAILLER

Pailler la terre en hiver est essentiel, préservant les nutriments du lessivage et le sol du compactage par les pluies. Un bon paillage doit faire 10 cm au moins de hauteur afin de conserver le terrain humide et hors gel. Il garantit la continuité de la vie tout l'hiver grâce à la microfaune et aux bactéries. Leur action permet de décomposer les débris végétaux en humus et de nourrir les cultures en place. Tout est utilisable : restes de cuisine, déchets des tailles de haies passés à la tondeuse, **tontes de gazon, feuilles mortes,** paille, fumiers… Les tontes apportent principalement de l'azote, indispensable au développement des cultures. Au printemps, ce qui restera de ces matériaux pourra être déplacé ou composté.

Toucher aux buttes

Redressez les buttes qui se sont affaissées. **Supprimez d'abord les végétaux indésirables.** Coupez-les et laissez leurs racines se décomposer dans le sol (sauf pour les pissenlits, le rumex…). Raclez la terre humifère et les débris végétaux répandus dans les allées et rassemblez-les sur les buttes pour les consolider. Enfin, apportez à la surface des paillages, tontes et broyats sous diverses formes.



Les buttes se sont affaissées sous l'effet des cultures, des rongeurs et des pluies.

E. BRENCKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES



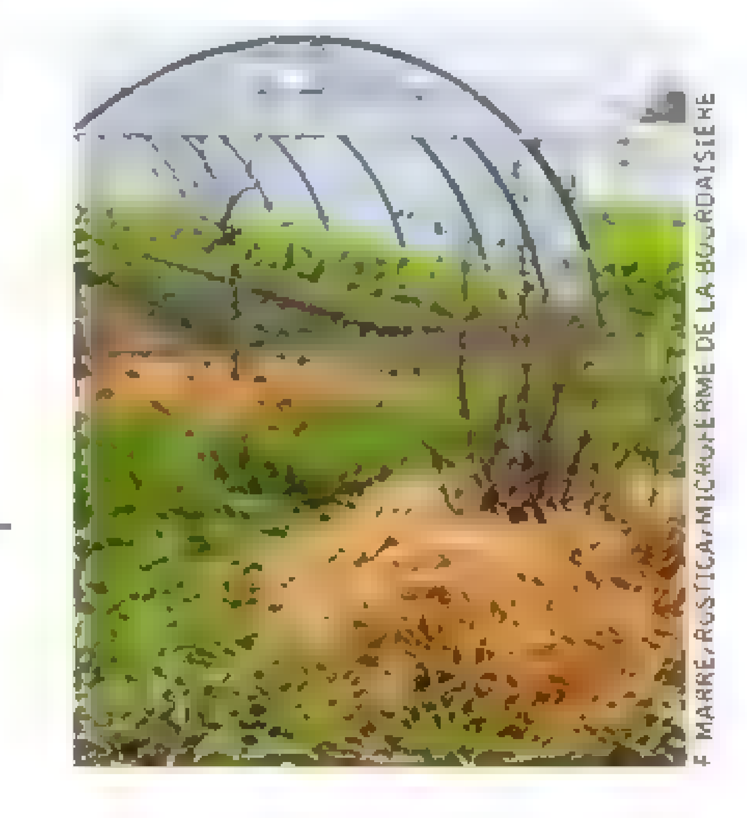
E. BRENCKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

Mise au vert

En hiver, la féverole occupe et enrichit le potager. Semez cet engrais vert en fin d'automne à intervalle d'une graine (photo) tous les 3 cm, la germination a lieu en deux semaines. Fin mars, vous le rabattrez, laissant les racines et l'azote qu'elles ont fixé dans la terre. Les tiges serviront de paillis ou se composteront.

Paille, tube de l'hiver !

La paille est un excellent isolant grâce aux poches d'air contenues dans et entre ses tubes rigides. **Rassemblez-la autour des troncs d'arbre** en l'entourant de cartons ou d'une ficelle. Lorsqu'elle n'est pas tassée, elle ne retient pas l'humidité et limite les manœuvres pour aérer les cultures. Utilisée en paillage sur sol, elle n'a pas les qualités du foin lorsqu'elle se dégrade. Procurez-vous ce matériau auprès d'un agriculteur bio.



F. MARRE/RUSTICA/MICROFERME DE LA BOURDAISIÈRE

COMPTER SUR LE HARICOT

Vos haricots peuvent aller rejoindre le paillage ou le bac de compost. **Coupez-les à la base** en laissant les racines dans la terre : elles fourniront au sol des bactéries et de l'azote.



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER PASSION DE JEAN MARC


Planche protégée par un mulch de copeaux de bois.

A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER CAL, FROTTE

Protections au carré

Certains sols ont été abîmés par la sécheresse, puis la terre devenue étanche n'a pas pu absorber correctement les fortes pluies. Le mois de décembre est la toute dernière limite pour les restaurer avant l'arrivée des gros gels. Étalez un amendement tel du fumier afin de reconstituer une couche humifère et d'apporter des minéraux. N'apportez surtout pas de fumier frais ! **Vous pouvez également épandre un mulch** ou semer des engrais verts de saison: la féverole enrichit le sol en azote et l'avoine le décompacte en profondeur. Si le terrain est simplement envahi de plantes adventices, posez une bâche et occultez-le durant quelques mois afin de les éliminer. Vous penserez à la retirer quelques semaines avant la mise en place de vos cultures.


A. PETZOLD/RUSTICA/POTA...ER DE MONSIEUR RENE GONDET

Toujours prêt

Riche en nutriments, le compost permet l'installation rapide de plants forts et sains. Et les bactéries qu'il contient accélèrent le processus de décomposition des litières végétales. Produisez-le dans plusieurs composteurs ou en tas pour ne jamais en manquer.

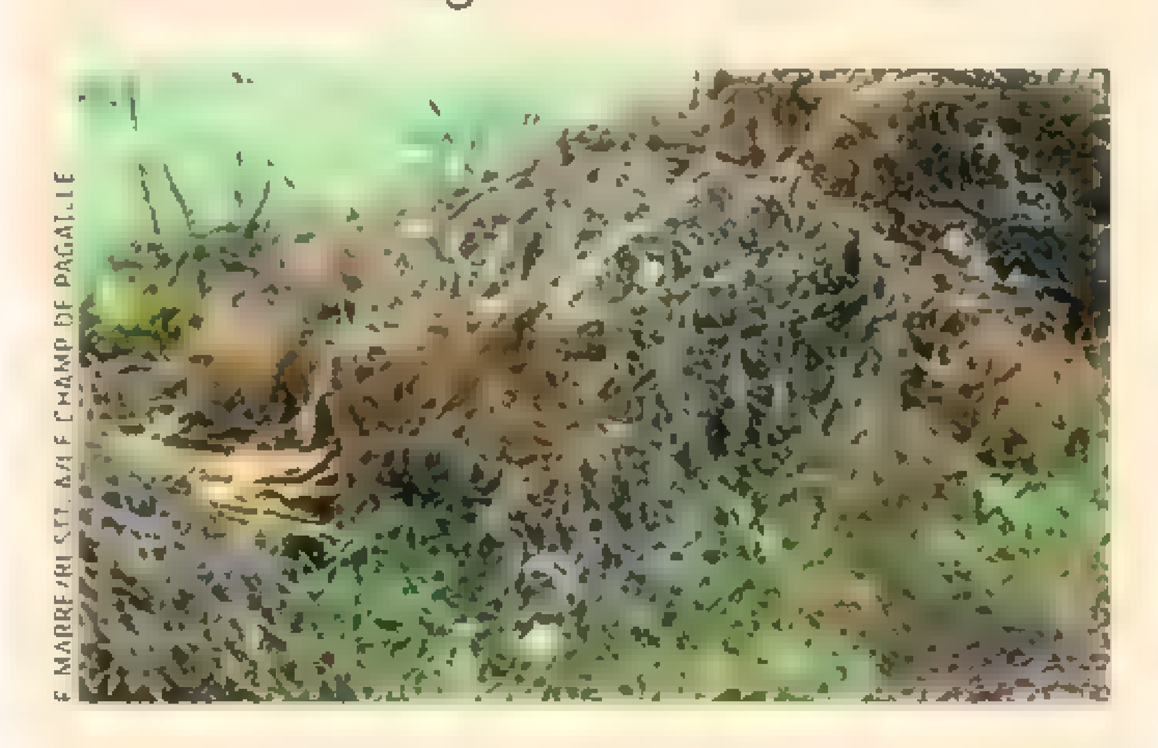
Un peu de cendre

La cendre de bois doit être utilisée avec parcimonie. Elle est riche en potasse et en calcaire, mais en quantité, elle agresse les végétaux et les composants du sol. Les vers de terre ne l'apprécient pas et elle brûle les bactéries. Or il est important de ne pas perturber ces fragiles organismes, qui jouent le même rôle qu'un engrais. Toutes les pratiques et recettes doivent être examinées à l'aulne de cette exigence d'équilibre: la vie du sol est nourricière pour les plantes, est-ce que je l'aide ou est-ce que je lui nuis ? De même qu'au compost, **n'apportez qu'une poignée de temps à autre.** Gardez le reste des cendres pour le poulailler ou épandez-le le long des haies ou dans un coin du jardin. En grande quantité et en sol très lourd, elles modifient sa structure et nuisent à l'absorption des minéraux par les végétaux.


C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BR...ÉS

RICHES ANDAINS VERTS

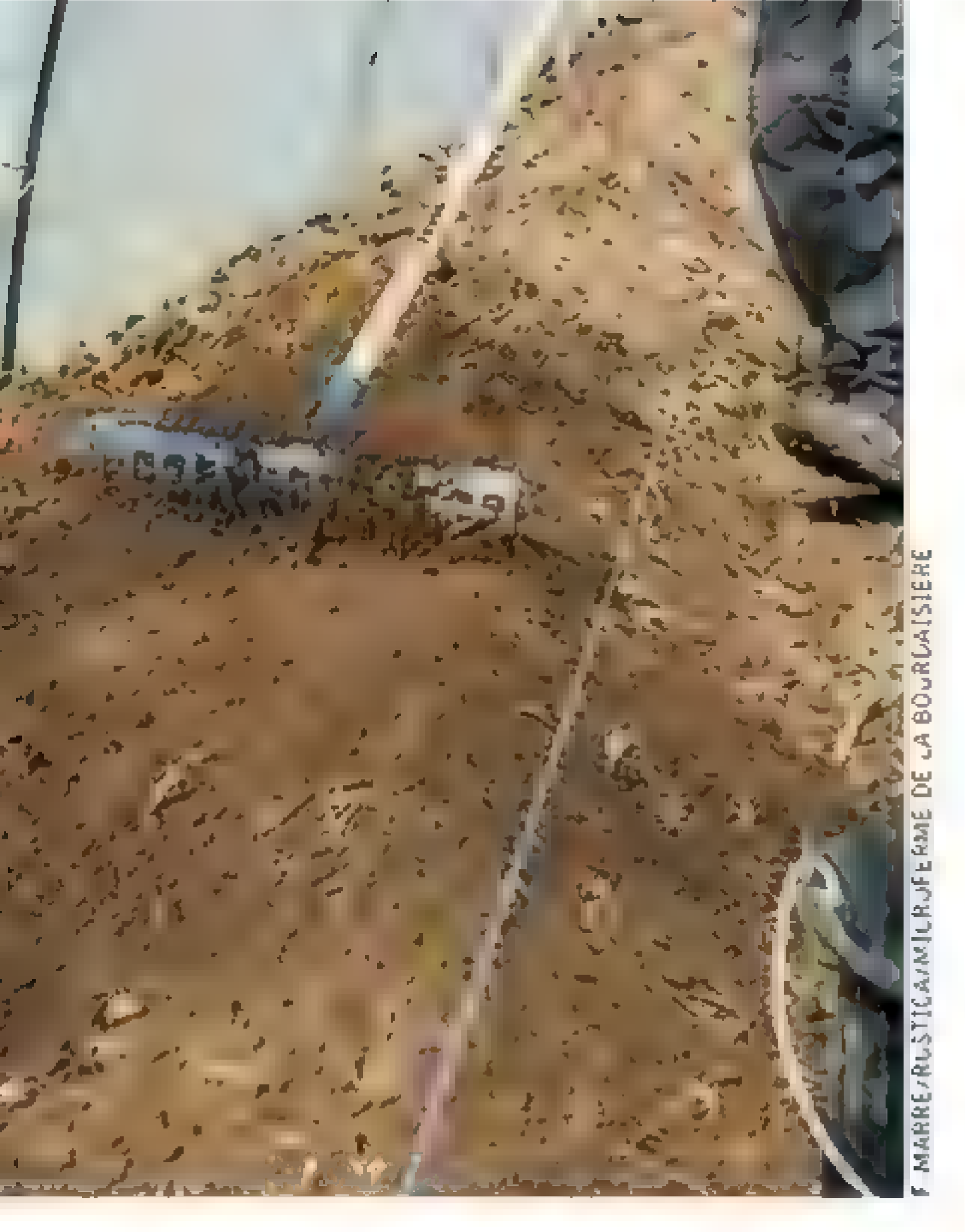
Constituez des buttes allongées à l'aide de débris végétaux. Broyez-les au préalable si possible pour accélérer leur décomposition. **Mélangez les matières, puis n'y touchez plus.** Petit à petit, un compost va se former au niveau du sol. Au bout de quelques mois, déplacez la couche supérieure pour former un nouvel andain et empilez des déchets au-dessus. Vous pouvez cultiver à l'emplacement du premier andain ou regrouper le compost obtenu pour finir de le faire mûrir. Ces buttes augmentent la biodiversité.


F. MARRE/RUSTICA/LE CHAMP DE PAGAILLE


A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER CAL, FROTTE

Coup de bêche

Ne bêcher le sol que si vous voulez modifier sa nature, en apportant du sable par exemple. Sinon décompactez la terre (photo), mais ne retournez pas les mottes afin de ne pas perturber l'équilibre du sol. Cassez celles-ci avec la griffe, puis binez plus ou moins profondément en fonction de la culture qui viendra ensuite.



Anticipez !

La serre recevra vite les premières cultures. Il faut quelques semaines au sol pour retrouver ses qualités. Désherbez-le à l'aide d'un râteau (photo), ameublissez-le, délimitez les planches, apportez un compost mûr et n'oubliez pas d'arroser de façon régulière pour relancer l'activité biologique.



Tendres côtes

Pour blanchir les cardons, relevez les feuilles et entourez-les de cartons ondulés (photo), sans trop les serrer. Vérifiez régulièrement que la touffe reste aérée. Ils peuvent être consommés jusqu'en mars si le climat reste doux. Vous pouvez aussi les blanchir à la cave en les arrachant et en liant les branches.



Un paillage de matières organiques favorise la vie du sol en se décomposant.

En forme et au chaud

La surface exposée au froid des montants d'une butte est plus grande que celle de la base, qui profite de la chaleur du sous-sol. Les racines des cultures en place sur les côtés et au sommet sont donc plus menacées. Il en est de même pour la vie des micro-organismes. Une butte qui gèle en profondeur mettra du temps à redevenir fertile. Le paillage de la belle saison servait à maintenir l'humidité et à empêcher la germination des graines. Celui d'hiver constituera un véritable manteau bien épais et aéré, en créant des couches d'air entre les matériaux. **Paillez avec des feuilles mortes non broyées,** de la paille, des copeaux… en plaçant les tontes et les matières molles en dessous. Débordez largement de la butte pour être efficace.

Suivez le code couleur

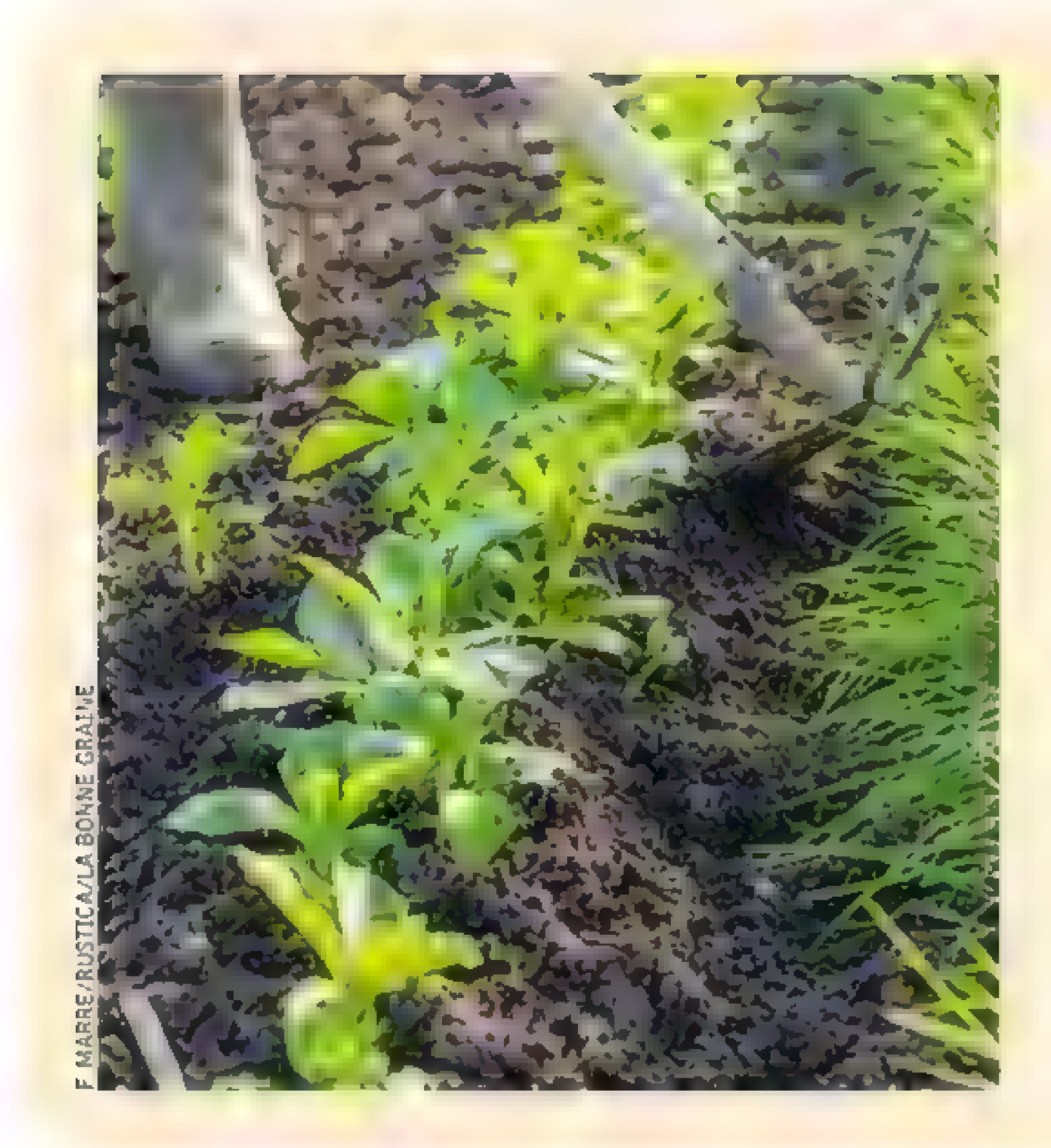
Les ails blanc et violet se plantent d'octobre à décembre et sont dits de l'ancienne année. L'ail rose, de la nouvelle année, ne se plante pas avant février, mais se conserve mieux. L'ail éléphant, aux caïeux énormes, doux et sucrés, s'installe aussi en fin d'année. L'échalote grise, quant à elle, se plante en automne, les autres échalotes au printemps. Les oignons blancs peuvent être semés en automne. Toutes ces Alliacées ont besoin pour traverser l'hiver d'un sol léger et drainé, amendé de sable au besoin, et peu enrichi. Un compost apporté en excès ou mal décomposé entraînerait le développement de trop de végétation ou une pourriture du bulbe. En sol lourd, **surélevez les planches pour évacuer rapidement l'humidité.** Binez régulièrement afin d'éliminer la concurrence des plantes adventices. Prévoyez un voile en cas de gros gel.



L'EAU, SEL DE LA TERRE

Il n'est pas rare qu'il ne pleuve pas pendant de nombreuses semaines en hiver. Or l'humidité permet au sol de continuer à être actif sous le paillage et de lui conserver un caractère nourricier. Sous serre, enlevez les bâches ou ouvrez le toit, les intempéries feront le travail. Au potager, vérifiez l'humidité des paillis. Ne les remuez pas, **mais arrosez copieusement avec une eau non chlorée** afin de ne pas tuer les micro-organismes. Pensez aussi à vérifier si vos semis d'engrais vert et vos cultures d'hiver n'ont pas soif.





F. MARRE/RUSTICA/LA BONNE GRAINE

UN ANCRAGE POUR LES FÈVES

Lorsque les fèves atteignent une vingtaine de centimètres, il est temps de les "ramer". Placez entre elles des rameaux branchus afin de les maintenir et d'empêcher quelles ne versent sous l'effet des vents violents. En complément, buttez la base sur une bonne dizaine de centimètres afin de permettre un meilleur ancrage. **Il suffit de ramener la terre située entre les rangs avec une houe** ou un râteau. Ce buttage protège également contre le gel. Un paillage sera le bienvenu en appoint. Les fèves prélèvent l'azote de l'air et le restituent dans le sol au niveau de leurs racines, alors que la lente décomposition du paillage apporte les compléments alimentaires nécessaires.



Kale en or

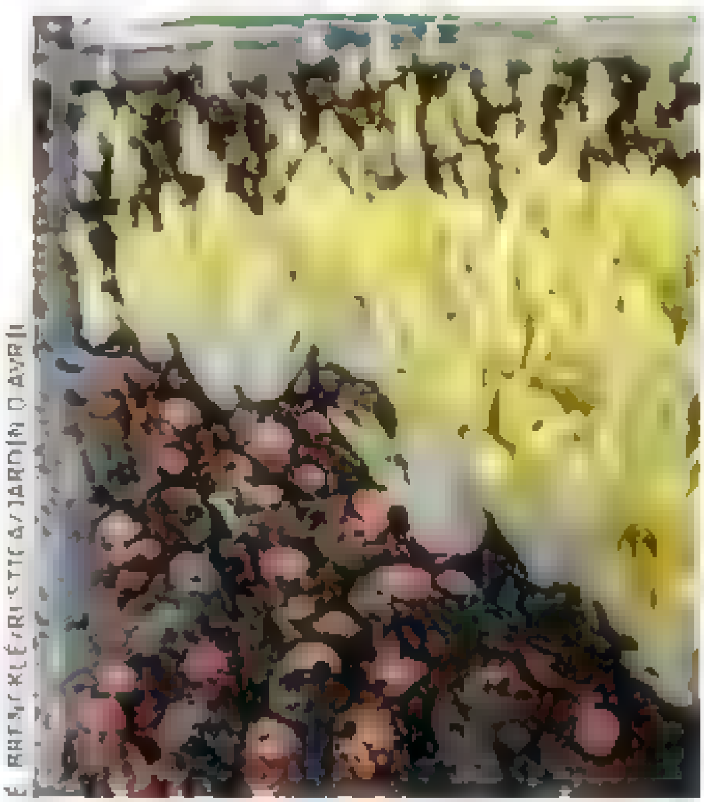
Les petits gels adoucissent le chou kale, réhabilité pour ses qualités nutritionnelles. Les feuilles se prélèvent en partant du bas au fur et à mesure (photo) et jusqu'en mars. Vous pouvez les congeler crues. Les pétioles se consomment pressés par extraction et donnent un jus vert.

Copieuses lasagnes

Les buttes en lasagnes se sont décomposées et fournissent l'équivalent d'un compost plus ou moins mûr. Vous pouvez monter de nouvelles lasagnes en alternant matières brunes (feuilles mortes et broyat de rameaux) et matières vertes (tontes). Mais le compost obtenu étant assez riche, mieux vaut utiliser cette manne. **Étalez-la sur les planches de légumes gourmands ou commencez de nouvelles cultures.**



Le sol est préparé pour accueillir un semis ultérieur





Endives au noir

Les chicorées ont été déterrées et leurs racines placées dans une tranchée en pleine terre ou dans une caisse, à la cave. Serrées et enfouies dans du terreau dans le noir, elles produiront de belles feuilles d'endive. Entre la mise en place et la récolte des chicons (photo), six semaines de forçage sont nécessaires.

Récolter les poireaux

Les poireaux ne souffrent pas du gel en climat tempéré. Certaines variétés sont bien adaptées aux régions plus rudes comme 'Monstrueux de Carentan 2', 'Bleu de Solaise' et 'Bleu d'hiver'. **Si votre sol est bien paillé, vous les récolterez aisément, même en cas de gel.** Sinon, transpercez le fût à sa base avec la tige d'un cintre et tirez vers le haut. Les poireaux crus se congèlent très bien, coupés en tronçons ou en rondelles.



MÂCHES SANS RIVALES

Ne laissez pas les adventices envahir vos mâches. À cause de leur petite taille, elles seraient privées de lumière. Pour la même raison, **récoltez-les en éclaircissant les rangs.**



Rangées de mâche 'Vit'



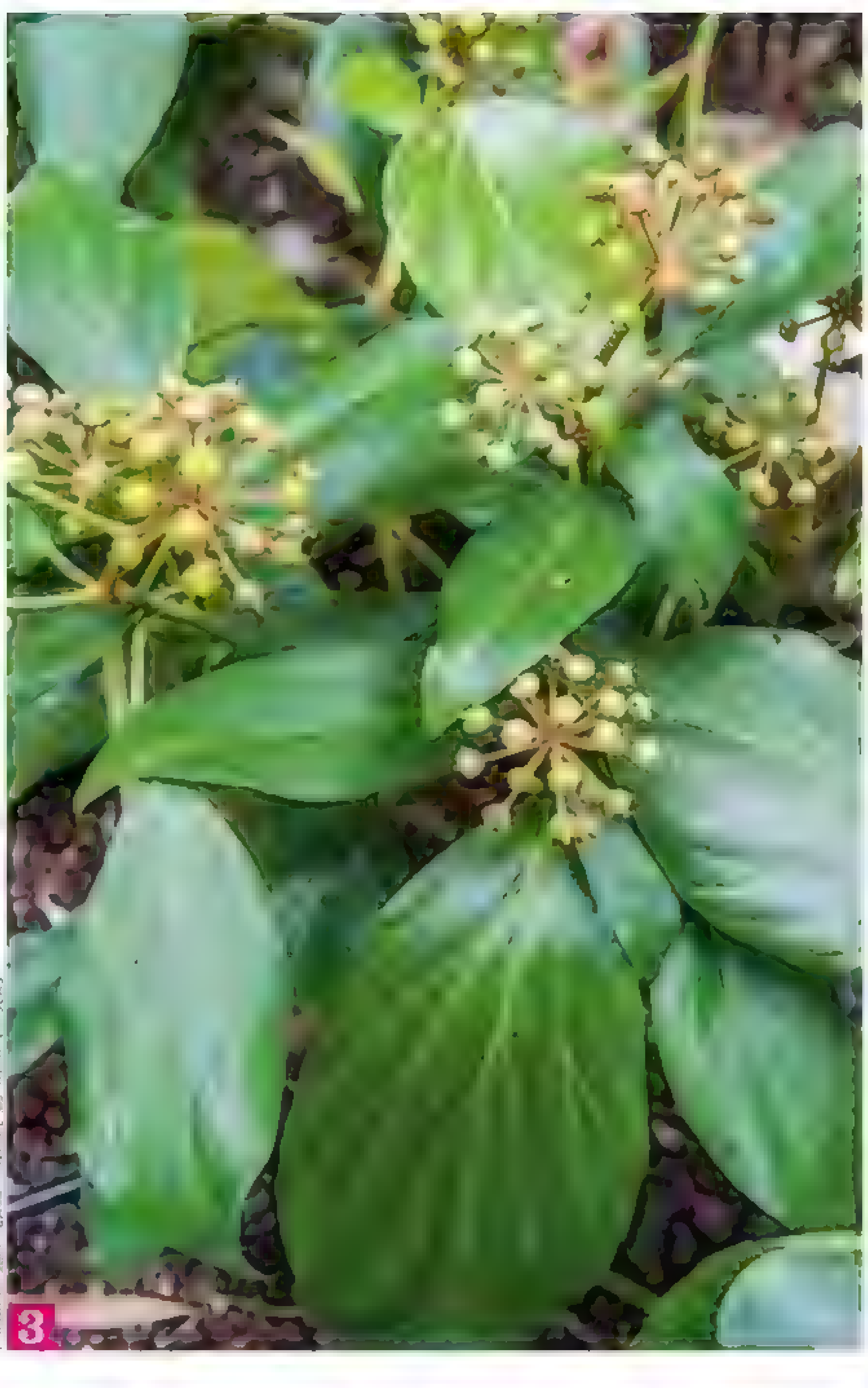
1. Boule parfaite. Espèce à feuillage luisant et compact, le houx crénelé *(Ilex crenata)* **'Convexa'** supporte bien la taille et peut aisément remplacer le buis, fragilisé par les ravageurs et champignons. La plante se plaît à tout emplacement ombragé, pourvu que le sol soit drainant. Ses baies noires sont appréciées des oiseaux.

LE VERT SAPIN, roi des jardins

Le vert sapin concerne essentiellement la couleur du feuillage. Il forme une base s'associant parfaitement à un grand nombre de tonalités du jardin. PATRICIA KADIJEVIC



C. HOCHET/RUSTICA/LE PAGE BORD DE MER

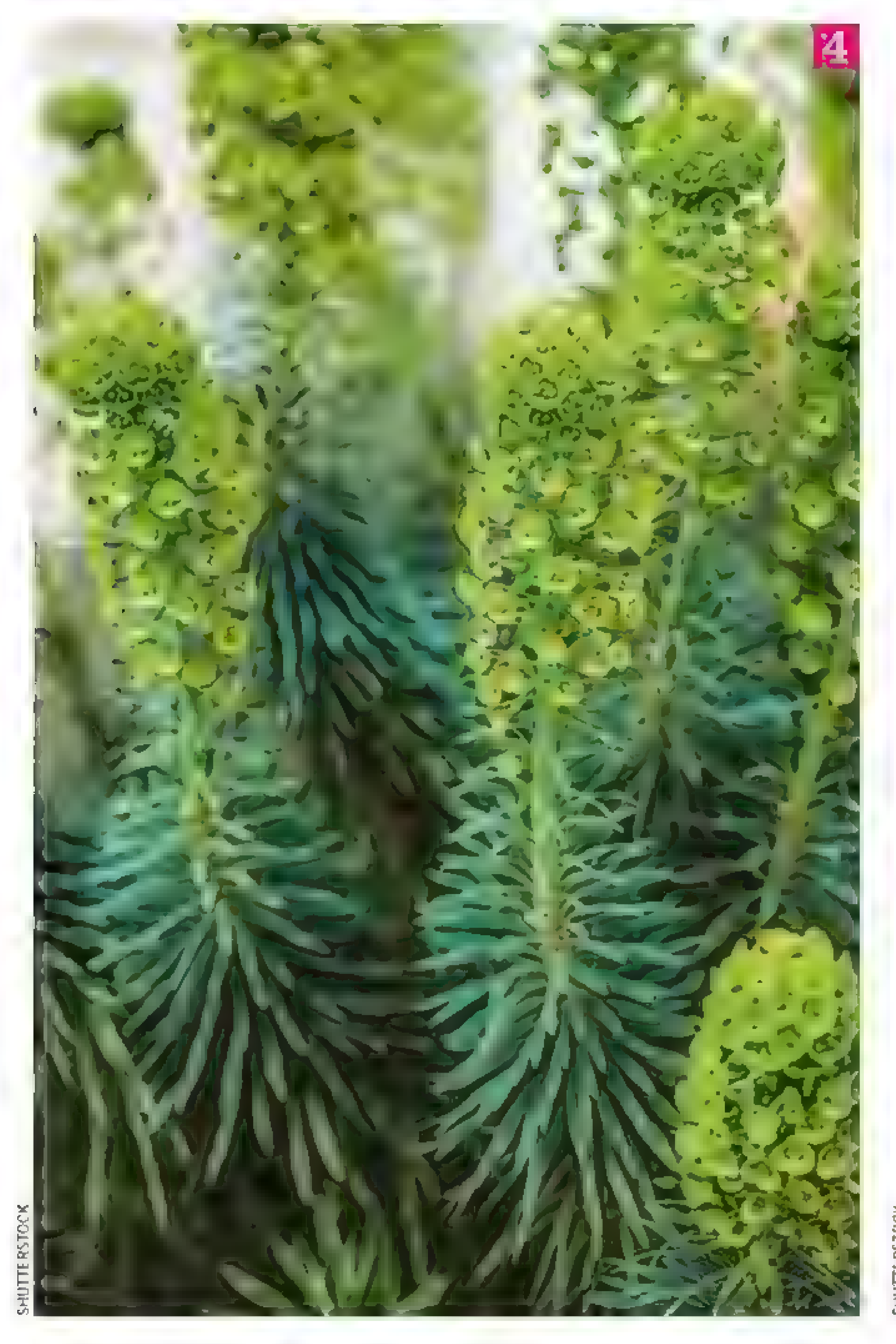


F. MARRE/RUSTICA/PEPINIERE PATRICK NICOLAS

2. Épines graphiques. Très rustique, le houx commun *(Ilex aquifolium)* **'Myrtifolia'** prend son temps. Il met plusieurs années à atteindre ses deux premiers mètres de hauteur. Il est donc parfait pour former des haies qui demanderont peu de tailles. L'arbuste intéressant pour son aspect graphique gagne à être planté en isolé.

3. Panache caucasien. Aussi fier sur un mur qu'en couvre-sol, le lierre de Colchide *(Hedera colchica)* **'Arborescens'** possède une forme arbustive très vigoureuse. Originaire du Caucase, il pousse à toute exposition et peut être conduit en boule. Un sol meuble lui permettra de bien s'installer. Il supporte le vent et les embruns.





SHUTTERSTOCK



SHUTTERSTOCK

4. Tapis multicolore. De couleur prune au printemps, le feuillage finement découpé de l'euphorbe petit-cyprès *(E. cyparissias)* **'Fens Ruby'** devient d'un vert profond en été pour virer à l'orangé flamboyant à l'automne. En zone froide, cette euphorbe disparaît en hiver pour repousser rapidement au printemps. Plantez-la au soleil.

5. Petit costaud. L'épinette noire *(Picea mariana)* **'Nana'** est un conifère nain, qui résiste autant au froid qu'à la sécheresse. Sa forme compacte en coussin arrondi est un atout de taille, surtout lorsqu'elle est installée dans une rocaille ou une plate-bande. Au printemps, ses pousses vert bleuté sont d'un charme absolu.

TOMMES DE BREBIS du Pays basque et du Béarn

La plus célèbre d'entre elles, celle d'Ossau-Iraty, bénéficie de deux Appellation d'origine (contrôlée et protégée). L'excellence et le savoir-faire ancestral caractérisent ce fromage de brebis. MICHÈLE BARRIÈRE



Brebis héroïques

Coteaux, vallées et montagnes, autant de verts pâturages pour les 500 000 brebis produisant de l'ossau-iraty. Des races locales : Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise, capables de supporter l'estive, produisent 52 millions de l/an pour plus de 4 000 t de fromage, soit 1/3 de la production française. En tout, ce sont quelque 1500 professionnels : producteurs de lait, fromagers, producteurs fermiers/affineurs qui nous offrent ce fromage d'exception.

Duo de bergers

Fabien Hourtané et son associé Sébastien Gorostiague en compagnie de leurs 300 brebis vivent sur un domaine de 16 ha à 500 m d'altitude, au cœur du Pays basque. *"Les brebis pâturent en montagne de juin à fin octobre et, lorsqu'elles redescendent, elles se nourrissent de châtaignes avant de rentrer à la bergerie pour l'agnelage. Les petits sont alimentés au lait de leur mère et non à la poudre de lait."*

Heureux affineurs

"Notre affinage dure 5 mois. Il se fait en cave naturelle sur des planches de sapin des Pyrénées. Dans le Béarn, les caves sont très humides, la croûte du fromage est orangée et sa pâte souple. Au Pays basque, les caves sont sèches, la croûte est grise, la pâte plus ferme et son goût plus acide. De l'élevage au fromage, nous vivons de notre passion."



Plaisirs de l'assiette

À l'apéritif avec un vin blanc sec ou en fin de repas sur un plateau accompagné de confiture de cerises d'Itxassou ou de pâte de coings, le bonheur est assuré. Râpez l'ossau-iraty sur un gratin de légumes, une soupe, un risotto ou des pâtes. Ce fromage s'associe à d'autres produits phares de la région : piment d'Espelette, porc basque, agneau de lait des Pyrénées.



Paroles de fromagers

"La transformation commence quand les agneaux sont sevrés. Travaillant en bio, la lactation court de janvier au 15 juin. Il y a une première phase de maturation, durant laquelle les ferments naturels du lait cru se développent et donnent leur identité au fromage, puis nous ajoutons de la présure avant de mettre le fromage dans des moules et de les frotter au sel.

H. BOURGUEL/OSSAU IRATY/SP



L'automne se porte bien avec un légume coloré et deux fruits emblématiques.

NOIX

'Franquette' est l'une des variétés qui dispose de deux AOP (Appellation d'origine protégée) noix de Grenoble et noix du Périgord. Productive, elle se récolte dès octobre. Les cerneaux blonds sont pleins et d'excellente qualité (avec un petit goût de noisette !), aussi bien frais que devenus secs. La coque résiste aux manipulations.

CHOU ROUGE

Cultivé en sol acide, ce légume devient rougeâtre tandis qu'en terre basique, il tend vers des tons bleutés. Il se récolte lorsque la pomme est dense et présente des feuilles bien serrées les unes contre les autres. C'est un gage de croquant. La perte de fraîcheur se vérifie à ses feuilles flétries, tachées, présentant une coupe oxydée.

COING GÉANT

'Géant de Vranja', variété rustique créée en Serbie en 1898, produit de gros fruits de 200 à 800 g, très parfumés. Trop âcre pour être mangé cru, il s'apprécie en compotes, gelées ou pâtes de fruits. Mais, il fait merveille en préparation salée, avec un filet mignon et du miel, un sauté de veau à la cannelle ou un tajine d'agneau.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK

C'est nouveau

Par Maryse Charlot

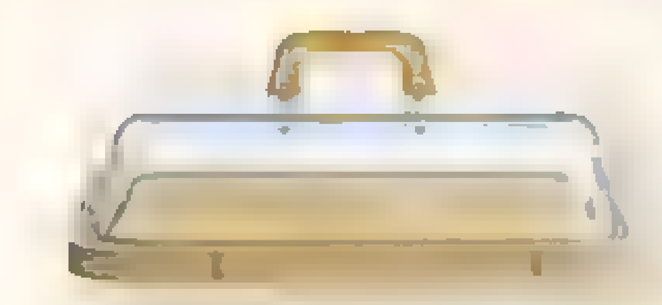
THÉ DE NOËL



Dés d'ananas rôtis, zestes d'oranges confites, épices de Noël et éclats de caramel apportent à ce thé noir de Chine un parfum chaleureux pour les fêtes de fin d'année. ***Fauchon. Un Soir de Noël, pot de 90 g, 16 € env.***

FROMAGES EN BEAUTÉ

Posés sur une planche en bambou, les fromages se conservent sans risque de mauvaise odeur : la planche est surmontée d'une délicate cloche en verre qui est munie d'une poignée.



Pebbly. Plateau et cloche (dim. : 34 x 25 cm), 55 € env.

POIVRE DOUX DU CONGO

Les recettes des ventes de ce poivre de la Likouala (ou Ashanti) permettent d'alphabétiser 5 000 élèves congolais



de 5 à 15 ans. Il est parfait pour parfumer des huîtres, un gratin de légumes ou encore un plat en sauce. ***Terre exotique. Boîte de 70 g, 9 € env.***

BOÎTE DE CONFISERIES

Pâtissier parisien et Meilleur Ouvrier de France (Mof), Laurent Duchêne livre en France : pâtes de fruits, chocolats noirs, florentins, macarons, gingembres confits et douces orangettes. ***Laurent Duchêne. Boîte de 330 g, 33 € env.***



Voir notre carnet d'adresses

Les MENUS de la semaine

Bravez le froid grâce à une cuisine généreuse, faisant la part belle à l'ossau-iraty, dont la teneur en lactose est faible, et aux noix, connues pour leurs bons acides gras.

Jour	MIDI			SOIR		
Samedi	Tartinades de fromage frais au raifort	Spaghettis aux palourdes	Tatin aux coings	Dips de carottes sauce crème moutarde	Endives au jambon	Orangettes au chocolat
Dimanche	Gaufres à l'ossau-iraty	Pot-au-feu	Salade de fruits	Soupe de légumes	Galettes de sarrasin garnies	Yaourts au sucre roux
Lundi	Soupe aux lentilles corail, carottes et curry	Chou rouge, pommes et noix	Iles flottantes	Mâche à la grenade	Omelette à la sarriette	Fruits secs à croquer
Mardi	Radis à la croque-au-sel	Gratin de poulet à l'ossau-iraty	Sucettes glacées aux kiwis	Velouté de courge et de noisettes	Pizza aux légumes	Corbeille de poires
Mercredi	Dés de betteraves à la vinaigrette	Hachis parmentier	Gâteau aux pommes et aux noix	Carottes râpées à la marocaine	Pâtes aux cèpes et à l'ossau-iraty	Infusion à la verveine
Jeudi	Soupe de légumes et tomme	Terrine de légumes	Clémentines rôties aux épices	Salade d'endives, pommes et noix	Quiche lorraine	Compote de coings
Vendredi	Rouleaux d'automne aux crudités	Choucroute de la mer	Tarte aux nèfles	Blancs de poireaux à la vinaigrette	Quinoa au persil tubéreux	Salade de kakis, noix et cannelle

Par Adeline Gadenne



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins





VIGNERONS G-SICA SECRET DE FRONTON 2018 - AOC Fronton - Sud-Ouest

Les vignerons du secret G-Sica élaborent avec passion le Secret de Fronton, en mariant l'emblématique cépage négrette, originaire de Chypre, au syrah. Au nez, on y retrouve des arômes de fruits noirs, d'épices ainsi que de violette. La bouche est harmonieuse et très bien structurée. Ce vin fera merveille en compagnie de gaufres à l'ossau-iraty.
Cépages : négrette et syrah.
Prix : 7 € env.

DOMAINE LASSERRE DOUX 2019 AOC Jurançon - Sud-Ouest

Cette cuvée offre une belle robe jaune paille intense et brillante. Elle dégage un nez très expressif avec des arômes d'ananas, de mangue et d'orange qui explosent à tour de rôle. La bouche est éclatante d'arômes de fruits confits, avec une finale bien équilibrée et légèrement citronnée. Ce vin est idéal pour accompagner des desserts, comme un gâteau aux pommes et aux noix.
Cépages : petit et gros manseng.
Prix : 9 € env.

Gaufres à la courge et à l'ossau-iraty

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min - Pour 8 gaufres

✻ 200 g de courge ✻ 10 cl de lait ✻ 155 g de farine ✻ 75 g de blancs d'œufs ✻ sel
✻ 60 g de beurre ✻ 75 g d'ossau-iraty AOP ✻ 75 g de chorizo ✻ huile ✻ poivre

1. Faites fondre dans une casserole le beurre avec le lait. Laissez refroidir. Placez les blancs d'œufs à température ambiante peu avant le moment de les monter en neige. Faites cuire la courge à l'eau bouillante salée durant 15 min env. Laissez-la refroidir et écrasez la chair à la fourchette.
2. Versez la farine dans un saladier, salez et poivrez. En trois fois, versez-y le lait avec le beurre fondu. Délayez au fouet à chaque nouvel apport pour homogénéiser la pâte. Ajoutez la courge froide écrasée.
3. Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à la pâte à gaufres, à l'aide d'une maryse.
4. Taillez l'ossau-iraty en petits cubes et le chorizo en tranches fines. Incorporez fromage et charcuterie dans la pâte.
5. Préchauffez l'appareil à gaufres. Selon le type de gaufrier, graissez les plaques au pinceau. Versez la pâte au centre, puis refermez et faites cuire entre 3 et 5 min en retournant l'ustensile à mi-cuisson. Répétez l'opération avec le reste de pâte.


© L'ESPACE OSSAU-IRATY/SP

Chou rouge aux pommes et aux noix

Préparation : 15 min - Repos : 1 h - Cuisson : 5 min - Pour 4 personnes

✻ 1/2 chou rouge ✻ 1 carotte ✻ 50 g de noisettes décortiquées non salées
✻ 2 pommes ✻ 1 tranche de 100 g de poitrine fumée ✻ 1 cuill. à café de moutarde
✻ 2 cuill. à soupe d'huile de noix ✻ 1 cuill. à soupe d'huile de pépins de raisin
✻ 2 cuill. à soupe de vinaigre de vin ✻ sel ✻ herbes au choix ✻ poivre du moulin

1. Ôtez la base du chou et coupez-le en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
2. Versez le vinaigre dans un saladier, ajoutez-y la moutarde. Mêlez. Incorporez les huiles et émulsionnez à chaque fois. Salez et poivrez. Ajoutez les lamelles de chou. Mélangez avec la vinaigrette. Laissez macérer au moins 1 h pour attendrir le chou.
3. Découpez la tranche de poitrine fumée en fines allumettes. Faites-les dorer dans une poêle chaude sans ajout de matière grasse. Lavez et séchez les pommes et coupez-les en deux afin d'ôter le cœur et les pépins. Coupez ces dernières en fines lamelles. Épluchez la carotte et râpez-la. Concassez les noisettes.
4. Ajoutez à la salade le chou émincé, les carottes râpées, les allumettes de poitrine fumée, les pommes ainsi que les noisettes. Parsemez d'herbes ciselées.


SHUTTERSTOCK

Gâteau aux pommes et aux noix

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min - Pour 6 personnes

✻ 180 g de farine ✻ 120 g de sucre semoule ✻ 9 cuill. à soupe de lait ✻ 3 œufs
✻ 9 cuill. à soupe d'huile neutre ✻ 1 sachet de levure chimique
Garniture : ✻ 6 pommes ✻ 60 g de sucre semoule ✻ 50 g de beurre ramolli
✻ 1/2 citron ✻ 1 œuf ✻ 100 g de cerneaux de noix

1. Préchauffez votre four à 200° (th.6-7).
2. Nettoyez les pommes et séchez-les. Coupez-les en dés. Arrosez-les du jus du demi-citron pour éviter l'oxydation de la chair.
3. Mélangez la farine, la levure et le sucre. Faites un puits, ajoutez aux ingrédients secs l'huile, le lait et les 3 œufs. Mélangez.
4. Tapissez un moule à manqué (diam. 25 cm) de papier sulfurisé. Déposez les dés de pommes en les serrant. Parsemez les cerneaux de noix brisés. Versez la pâte. Égalisez à la spatule. Enfournez 15 min.
5. Mélangez les ingrédients de la garniture : l'œuf, le sucre et le beurre ramolli. Des morceaux de beurre peuvent subsister qui donnent un aspect non homogène, ils vont fondre. Sortez le gâteau du four et versez la préparation dessus, puis prolongez la cuisson de 15 min. Vérifiez cette dernière avec la pointe d'un couteau.


SHUTTERSTOCK



Soupe de légumes à la tomme de brebis

Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min - Pour 6 personnes

* 500 g de tomme de brebis peu affinée * 400 g de topinambours * 1 étoile de badiane (anis étoilé) * 1 oignon * 400 g de panais * 1/2 boule de céleri-rave * 1 branche de céleri * 1 carotte * 1 échalote * 1 pincée de pistils de safran * 50 g de farine * sel * poivre

1. Pelez et émincez l'oignon et l'échalote. Effilez la branche de céleri. Pelez les autres légumes, puis coupez-les en dés.
2. Faites cuire les dés de topinambours dans un "blanc" : plongez-les dans l'eau bouillante salée avec la farine. Laissez frémir durant 10 min env. afin de les attendrir. Égouttez-les. Placez les autres légumes, l'échalote, l'oignon et la badiane dans un faitout. Couvrez d'eau à niveau et portez à ébullition. Laissez cuire 10 min env. pour que tous les légumes soient tendres.
3. Filtrez le bouillon et réservez les légumes au chaud. Transvasez le bouillon dans le faitout et, sur feu vif, faites-le réduire afin d'obtenir environ 70 cl. Écroûtez la tomme et coupez-la en lamelles. Faites-les fondre, à feu doux, dans le bouillon réduit. Mixez.
4. Ajoutez les légumes. Poivrez et réchauffez 2 à 3 min. Parsemez de safran.



Gratin de poulet à l'ossau-iraty

Préparation : 20 min - Cuisson : 35 min - Pour 4 personnes

* 3 tranches de 50 g d'ossau-iraty AOP * 4 tranches de jambon Kintao AOP * 4 petits filets de poulet de 100 g * 4 poivrons grillés (conserve) * huile d'olive * 1 échalote * 7 cl de vin blanc (irouleguy) * 10 cl de crème liquide * 1 cuill. à café de piment d'Espelette * fleur de sel * 2 brins de ciboulette

1. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7).
2. Épluchez l'échalote et émincez-la. Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites suer cet émincé jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez le vin d'Iroulégy et laissez réduire de moitié.
3. Déposez une tranche d'ossau-iraty coupée en dés ainsi que la crème. Faites fondre le fromage en remuant. Saupoudrez de piment d'Espelette. Réservez la sauce.
4. Huilez le fond d'un plat allant au four. Déposez-y un filet de poulet, un poivron grillé, un triangle d'ossau-iraty, une tranche de jambon Kintao. Opérez ainsi encore 3 fois. Arrosez le poulet de 4 cuill. à soupe de sauce au piment d'Espelette et enfournez pour 30 min environ.
5. Versez le reste de sauce chaude dans un bol. Servez le poulet parsemé de ciboulette et de fleur de sel.



Tatin aux coings

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min - Pour 6 personnes

* 1 kg de coings * 1 pâte feuilletée * 350 g + 100 g de sucre * 1/2 citron * 3 cuill. à soupe de jus d'orange * 50 g de beurre

1. Préchauffez votre four 180 °C (th. 6).
2. Épluchez les coings et badigeonnez-les du jus du demi-citron.
3. Préparez un sirop. Faites bouillir 1,5 l d'eau avec 350 g de sucre jusqu'à ce que la consistance épaississe légèrement. Plongez-y les coings, baissez le feu et laissez frémir pendant 30 min environ. Égouttez les coings cuits et détaillez-les en grosses tranches. Réservez-les
4. Préparez le caramel dans une casserole. Faites fondre 100 g de sucre jusqu'à ce qu'il blondisse. Versez le jus d'orange et le beurre coupé en morceaux.
5. Transvasez ce caramel dans un moule à manqué et disposez-y les coings en rosace par-dessus. Serrez-les bien.
6. Abaissez la pâte feuilletée sur les coings en rentrant le bord entre les fruits et la paroi du moule. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette, puis enfournez pour 30 min environ. Sortez la tarte Tatin du four, laissez-la tiédir 10 min puis retournez-la sans plus attendre sur un plat de service.



Séjour Nature et Gastronomie

Du 27 au 29 janvier 2023



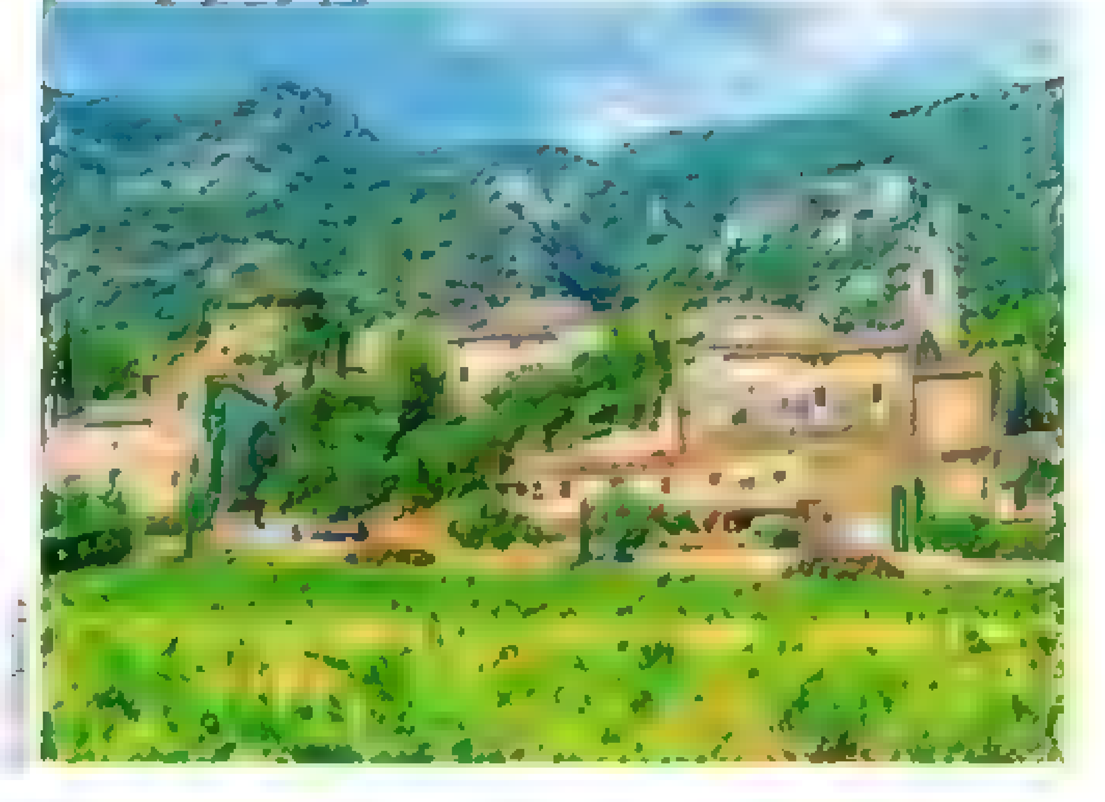


À la découverte de la truffe en Provence

Démonstration de cavage – Dégustations – Visites patrimoine







Vendredi

Accueil et installation

Visite de l'hôtel Agar, un extraordinaire hôtel particulier, véritable cabinet des curiosités

Dîner avec un menu Spécial truffes concocté par le chef étoilé de la Maison Prévôt

Samedi

Visite de Oppède-le-Vieux, superbe village médiéval du Parc naturel régional du Luberon

Déjeuner avec menu truffes dans un restaurant aux Beaumettes

Visite d'une truffière naturelle, démonstration de cavage : chasse à la truffe avec le trufficulteur et son chien.

Visite guidée de Gordes, le phare du Luberon, «plus beau village de France»

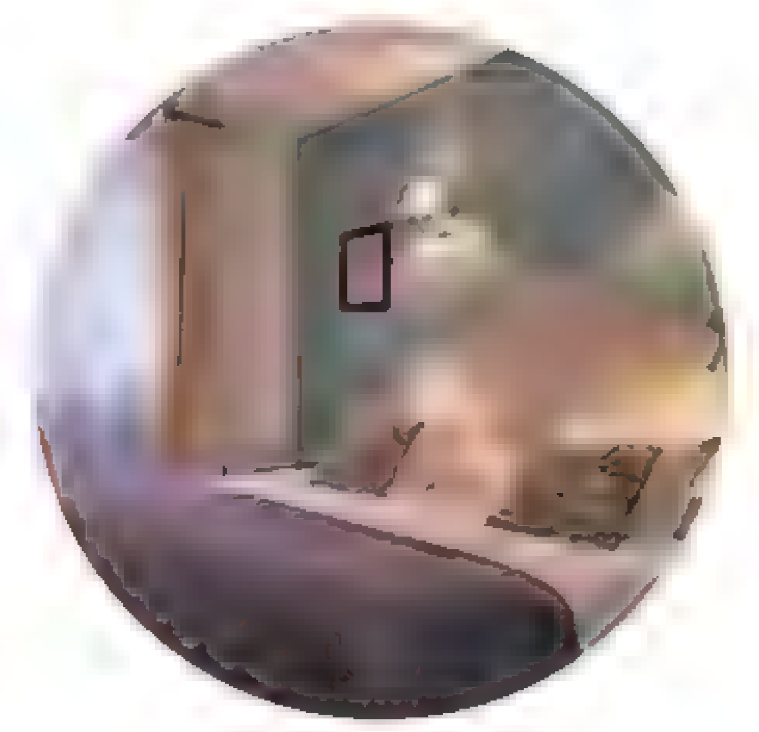
Dîner dans une brasserie familiale

Dimanche

Visite de L'Isle-sur-la-Sorgue, la Venise provençale, capitale des antiquités et de la brocante

Déjeuner à Maubec, ville typique avec vue imprenable sur les Monts de Vaucluse



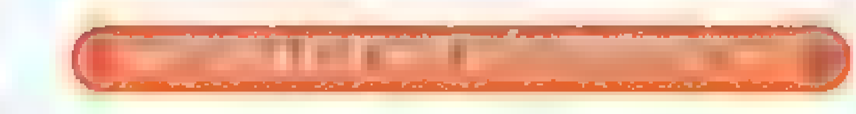




L'Hôtel du Parc 3 étoiles

L'hôtel du Parc Cavaillon 3 étoiles est établi dans une **maison de maître du XIXe siècle** adjacente au parc local, dans le centre-ville, au pied de la colline Saint-Jacques. Entre le Luberon et les Alpilles, à deux pas de L'Isle-sur-la-Sorgue et d'Avignon, l'hôtel se situe **au cœur d'une région provençale particulièrement prisée.**





Voir le programme détaillé sur
www.alma-mundi.fr/rustica-truffes

Contact : agence Alma Mundi
01 84 80 89 60
(coût d'un appel local)
Email : info@alma-mundi.fr





*prix tout compris par personne en chambre double confort, hors transport, incluant tous les repas et les visites mentionnées au programme (en car privatisé)
Séjour garanti à partir de 20 participants. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LE SAVON SOLIDE fait peau neuve

De plus en plus de personnes, soucieuses de l'environnement et en quête de simplicité, utilisent les savonnettes pour leur toilette. Mais savent-elles bien les choisir ? ADELINE GADENNE

Avec la nouvelle tendance des cosmétiques solides, la savonnette fait son grand retour dans la salle de bains. Ce produit d'hygiène corporelle, trop vieillot, trop décapant, avait perdu la cote face aux gels douches, perçus comme plus pratiques. Mais ces derniers, vendus en flacons plastiques, apparaissent aujourd'hui comme des produits nuisibles à la planète. Les emballages peuvent être recyclés, mais leur procédé de fabrication reste énergivore. De plus, ils contiennent des ingrédients mauvais pour la santé et qui, comme avec l'huile de palme, proviennent de zones de culture extensive. À l'inverse, les pains de savon ne nécessitent qu'un packaging trivial, voire aucun lorsqu'ils sont vendus en vrac. L'absence d'emballage les rend vertueux pour l'environnement et, si l'on sait les choisir, ils peuvent également être bons pour la santé de la peau.

Saponification à froid

Direction le magasin bio du coin, qui offre généralement un large choix de cosmétiques naturels. En plus des savons de Marseille ou d'Alep, d'autres sont dits "saponifiés à froid", tandis que certaines marques mettent en avant des ingrédients tels que les laits d'ânesse ou de chèvre. Que choisir ? Selon Julien Kaibeck, spécialiste des cosmétiques bio et éthiques et fondateur du label Slow Cosmétique : "*Les savons de meilleure qualité sont issus d'une saponification à froid, car lors de leur fabrication, les matières grasses ne sont pas chauffées, contrairement aux procédés traditionnels des savons de Marseille ou d'Alep*". Cette technique permet de conserver les bienfaits des huiles, à savoir leurs acides gras, leurs

SHUTTERSTOCK

vitamines et leurs antioxydants. De plus, la saponification à froid se démarque des procédés industriels par sa simplicité puisqu'il s'agit d'un unique mélange de soude et d'huile végétale (huile d'olive, de tournesol, de coco, beurre de karité...).

Peu d'ingrédients

Sur l'étiquette, ces matières grasses sont faciles à repérer grâce à une terminologie associant le nom sodium au nom de la plante : sodium olivate pour l'olive, sodium cocoate pour le coco, etc. L'huile d'olive est anti-âge, celle d'amande douce très nourrissante, le coco antimicrobien...
Les savons saponifiés à froid présentent généralement une courte liste d'ingrédients, contrairement aux produits industriels, auxquels sont généralement ajoutés des conservateurs. Ces derniers, comme le dénonce Julien Kaibeck, "*permettent d'éviter tout changement de couleur, de senteur ou de texture et continue d'attirer le chaland. C'est le cas par exemple de l'EDTA, nocif pour l'environnement*". Tandis que certaines marques industrielles ajoutent du dioxyde de titane afin de donner une teinte blanc immaculé à leurs savonnettes "au lait", la saponification à froid artisanale ne triche généralement pas comme l'explique Julien Kaibeck : "*Ce procédé donne des savons qui arborent des couleurs naturelles de type vert kaki, jaune pâle, ocre, miel,*



Arbre-à-savon
Originaire d'Inde, il produit des fruits, dont les coquilles sont vendues en France comme "noix de lavage". Employez-les à la place de la lessive.



Bois de Panama
Cet arbre d'Amérique du Sud présente une écorce sombre et rugueuse. Réduite en poudre, elle sert de savon en raison de la présence de saponine.



Lilas de Californie
Sa floraison bleue contient dans ses parties aériennes de la saponine : broyées et mises au contact de l'eau, elles fournissent un savon doux.



Saponaire officinale
Le rhizome, les tiges et feuilles de cette vivace sont riches en saponine. En les écrasant dans de l'eau, ils produisent une mousse savonneuse.

Produit exfoliant maison



Certains savonniers ajoutent des poudres, des graines et même des plantes séchées à leurs savons afin qu'ils nous apportent un effet exfoliant : marc de café, écorces d'agrumes préalablement réduites en poudre, feuilles d'ortie, graines de pavot ou encore fleurs de lavande. Tous ces éléments, une fois au contact de l'épiderme, retirent en douceur les impuretés ainsi que les peaux mortes.
Préparez votre savon exfoliant à la lavande ! À l'aide d'un économe, réduisez en copeaux trois savonnettes, puis faites-les fondre au bain-marie. Remuez (1), ajoutez 70 ml d'eau pour 100 g de savon (2), puis hors du feu, versez l'équivalent d'un petit bol de fleurs de lavande séchées. Mélangez bien, versez dans un moule en silicone à six compartiments et laissez sécher environ 12 h. Démoulez (3) vos petits savons et laissez-les sécher encore au moins une semaine avant de les utiliser ou de les offrir (4).



Le savon prend la couleur de l'huile qui lui est ajoutée.



L'huile essentielle parfume délicatement.



Dans un savon de Marseille, l'absence de glycérine est compensée par l'huile d'olive.

café, etc., ces teintes provenant tout simplement des huiles, des argiles ou des minéraux. En tout cas, fuyez les teintes vert fluo ou rose bonbon."

Huiles douces

Les savons saponifiés à froid restent des produits nettoyants et donc relativement décapants pour la peau. Mais lors de leur fabrication se forme de la glycérine, une substance aux propriétés émollientes et hydratantes qui prévient l'assèchement cutané. Dans l'industrie, celle-ci est extraite pour être revendue, car c'est une substance à forte valeur ajoutée en cosmétique. Optez pour les savons saponifiés à froid, labellisés Slow Cosmétique. Ils sont généralement "surgras", c'est-à-dire que d'autres matières grasses sont ajoutées après la saponification : huile d'amande douce, de cameline, de pépins de raisin, de ricin... En duo avec la glycérine, elles aident à ce que le lavage n'altère pas la barrière hydrolipidique de la peau. Un savon surgras est idéal lorsqu'il est surgraissé de 3 à 8 %. "*Pour ce qui est des savons aux laits d'ânesse ou de chèvre, vérifiez que le pourcentage de cet ingrédient soit élevé : c'est à cette condition que l'on peut espérer un effet plus hydratant et apaisant pour la peau*", selon Julien Kaibeck.

Les amoureux de la tradition s'en tiendront peut-être au classique savon de Marseille : obtenu par saponification à chaud, il possède moins de glycérine. Aussi prudence en cas de peaux sensibles ! Vérifiez bien dans la composition que l'ingrédient principal est l'huile d'olive et qu'aucun parfum ne figure. Quant aux adeptes du tout-en-un, ils se laisseront séduire par un savon-shampoing à l'argile et à l'huile de ricin, mais qu'ils n'attendent pas de ce produit l'effet assouplissant d'un shampoing classique. Les savons offrent tout un univers à découvrir !

Fins de savons

Au fur et à mesure des utilisations, les savonnettes réduisent comme peau de chagrin. Plusieurs solutions s'offrent à vous pour ne pas gaspiller ces chutes. Placez-les dans un sac en crin que vous pourrez utiliser comme gant de gommage. En magasin bio, vous trouverez des "filets sauve-savon", qui permettent de rassembler les chutes et de les utiliser jusqu'au bout.

Et pourquoi ne pas en faire un nouveau pain ? Faites-les fondre au bain-marie et ajoutez 70 ml d'eau pour 100 g de savon env. Versez la pâte obtenue dans des moules. Laissez sécher au moins 8 jours avant de démouler les formes.

Enfin, trempez les restes de savon dans un petit seau d'eau pour laver vos meubles de jardin. Les savons naturels présentent, en effet, l'avantage d'être biodégradables.


Le jean est aujourd'hui gage de qualité et de respect de l'environnement.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK

LE JEAN FRANÇAIS revient en force

Incontournable de la garde-robe mondiale, le blue-jean revient sur le sol français, redonnant vie à un savoir-faire vieux de trois siècles.

Finis les modèles de piètre qualité, à prix cassés. Retour à la toile bleue, née à Gênes (Italie). Aujourd'hui, les ateliers Tuffery dans les Cévennes et Le Gaulois dans la région lyonnaise, qui ont fabriqué ce vêtement culte pour des marques françaises jusque dans les années 2000, font de nouveau tourner leur métier. À leur côté, des entrepreneurs : 1083 à Romans-sur-Isère (26) et Davy Dao à Nancy (54) se lancent sur le marché.

Le lin à la rescousse

Soucieux de leur empreinte écologique, chacun s'appuie sur un processus de fabrication circulaire. Les pantalons sont tous tissés, teints, ennoblis, puis confectionnés en France. Dépendant du coton importé, certains tentent de s'en affranchir en recyclant les fibres de coton des vieux jeans. Respectueux de l'environnement, ils valorisent les matières locales : le modèle Marthe de Tuffery intègre ainsi 45 % de laine de brebis du Causse, quand le Gaulois, 1083 et Davy Dao utilisent du lin issu des filières françaises. L'entreprise 1083 propose encore un jean consigné, en polyester recyclé à partir de déchets plastiques collectés en mer et de bouteilles plastiques. Un jeans recyclable à l'infini !

La foire aux carambouillages

Dans la lutte contre les fraudes, les services de l'État avec les autorités de contrôle (ministères de l'Intérieur, de l'Économie, de la Justice...) ont mutualisé leurs compétences et publient un guide de prévention à destination des particuliers comme des entreprises. Le document, que l'on peut télécharger gratuitement sur internet, propose des fiches d'identification des principales escroqueries : arnaques au Compte personnel de formation (CPF), escroquerie à l'encaissement de chèques, hameçonnage (voir *Rustica* n° 2757), fraude s'appuyant sur la générosité des donateurs, etc. Les arnaques récentes constatées ces derniers mois figurent également dans cet outil : détournement de virements bancaires, escroquerie aux chèques, usurpation d'identité... Chaque technique présentée est assortie de messages pratiques de prévention et des dispositifs d'aides et d'accompagnement des victimes.

ÉPARGNE SALARIALE

Jusqu'au 31 décembre, en réponse à l'inflation, un dispositif exceptionnel permet de débloquer jusqu'à 10 000 € d'épargne salariale. Cette somme ne peut pas être placée sur un compte épargne, investie dans de l'immobilier locatif, ni servir à payer ses impôts ou au remboursement d'un crédit. Elle doit servir à l'achat d'un bien ou encore une prestation de services. Il faut en conserver la preuve en cas de contrôle de l'administration fiscale. Pour finir, notez que la participation ainsi que l'intéressement perçus en 2022 sont exclus de cette possibilité de déblocage anticipé.



TICKETS RESTO : CE QUI CHANGE

Les titres-restaurants ne sont plus utilisables les dimanches et jours fériés (sauf si le salarié travaille ces jours-là). Le 1er oct. 2022, le plafond journalier est passé de 19 € à 25 € et jusqu'au 31 décembre 2023, ils peuvent servir à l'achat de produits alimentaires même si ces denrées ne sont pas consommables sans cuisson ou préparation (viande, pâtes, beurre, poisson, farine, etc.). Les commerçants ne sont pas toutefois dans l'obligation de les accepter.

Textes : N. Pasquier, M.-C. Durier et F. Pigot.

GERBILLE XXL

Originaire d'Afrique du Nord, la gerbille de Shaw *(Meriones shawi)* est une version géante de celle de Mongolie *(M. unguiculatus)*. Queue comprise, elle mesure entre 25 et 30 cm de longueur et pèse entre 130 g (femelle) et 160 g (mâle). En captivité, elle est curieuse, joueuse, docile, ne mord pas et s'apprivoise facilement. Côté soins, ils sont pareils à ceux prodigués à sa cousine, mais la cohabitation avec d'autres individus est plus délicate. La femelle est dominante : gare aux bagarres ! Quant à son espérance de vie, elle est de 4 à 5 ans. Enfin, son prix oscille autour de 20 €.



A. SCHAUHUBER/MAXIMILIAN WEINZIERL/BIOSPHOTO

DONNEZ À BOIRE AUX OISEAUX

En hiver, les oiseaux ont besoin de boire davantage, car ils adoptent un régime granivore, pauvre en eau. Dans un endroit ensoleillé, versez de l'eau tiède dans des abreuvoirs ou des coupelles peu profondes, à renouveler le matin et l'après-midi. Lorsqu'il gèle, placez un petit objet flottant (balle de ping-pong, pomme de pin, etc.) pour que l'eau ne se retrouve pas figée trop vite, mais n'utilisez jamais d'antigel, de sel ou encore de glycérine, toxiques pour les oiseaux.

SANTÉ ANIMALE : quand c'est toutou much !

Vote animal est malade ou blessé. Comment faire pour le soigner quand on ne peut pas assumer les frais vétérinaires ?

Si vous avez des difficultés financières, sachez qu'il existe des structures pour soigner votre compagnon à moindres frais. Les douze dispensaires de la SPA (Société protectrice des animaux) sont réservés aux personnes démunies (allocataires d'aides sociales, sans domicile fixe, étudiants, etc.). Ils permettent, sur rendez-vous, de faire vacciner, stériliser et soigner leurs animaux.



Faibles ressources ne riment pas avec absence de soins.

SHUTTERSTOCK

Sous conditions

Selon votre situation, vous n'aurez rien à régler ou une somme modique. Lors de la première consultation, vous devrez présenter une pièce d'identité et un justificatif de ressources (avis d'imposition, attestation de RSA, etc.). À l'instar de la SPA, la Fondation assistance aux animaux propose des soins vétérinaires dans ses sept centres. L'accès est soumis à conditions de ressources et une participation financière est demandée. Les quatre écoles vétérinaires françaises proposent, quant à elles, des soins à des tarifs environ 30 % moins chers. L'association Vétérinaires pour tous (VPT) prend en charge les 2/3 des frais, sous conditions de ressources. Enfin, diverses associations locales de protection des animaux peuvent aussi vous apporter une aide financière, renseignez-vous auprès de votre mairie.

Nourriture saine et peu chère

Nourrir sainement son chien ou son chat à moindre coût, c'est possible ! Pour maîtriser le budget alimentation sans compromettre la santé de votre animal (c'est-à-dire en privilégiant la qualité), voici quelques astuces. Achetez en plus grande quantité : optez pour le maxipaquet de croquettes de 15 kg, certes moins pratique à manipuler, mais bien moins onéreux au kilo que le petit format. Les boîtes vendues par pack de douze ou plus reviennent aussi moins chères qu'achetées à l'unité. En parcourant les différents sites d'animalerie en ligne, vous trouverez régulièrement des promotions et la livraison est souvent offerte dès 49 € d'achat, voire moins selon les sites. Enfin, de temps à autre, n'hésitez pas à demander à votre boucher les os et les déchets des découpes avant qu'il ne s'en débarrasse. Évitez, toutefois, les os petits ou cassants comme ceux du poulet, de la dinde, du lapin, etc.

Textes : Sylvie Bézuel.


En ce lieu, le savoir des maîtres-verriers s'y transmet depuis 547 ans.

CI-CONTRE : LA ROCHERE/SP - MEGALCUN O. VUILLIER/BFC TOURISME/SP

LA ROCHÈRE, en verre et contre tout

Ne ratez pas les portes ouvertes de la verrerie de Passavant-La Rochère, au cœur de la forêt de Darney, en Haute-Saône. Exceptionnel !

Créatrice de produits devenus emblématiques, comme la collection abeille, inspirée des armoiries de Napoléon, ou la célèbre brique de verre de Le Corbusier, utilisée sur des pans entiers de la Cité de refuge (Paris, 1933), la verrerie La Rochère transmet ses savoir-faire depuis 1475. La visite des ateliers est une occasion unique de découvrir la spécificité des métiers du verre et des procédés de fabrication, et faire la différence entre un verre pressé et un cristallin "soufflé bouche", par exemple.

L'art et la lumière

Consacrée au verre plat au XVI^e^ s., l'entreprise produit de la bouteille "noire" au XVIII^e^ s., puis de la gobeleterie vers 1840. Aujourd'hui, elle réalise son chiffre d'affaires dans les arts de la table (verres, carafes, assiettes...) et dans le bâtiment (briques, tuiles, pavés). Une visite dans le magasin du hallier, un bâtiment du XVII^e^ s. qui abrite une boutique, permet de découvrir les collections, notamment les nouveautés : Les Envolées de l'abeille, des bougies parfumées dans un pot fait maison, avec de la cire d'Alsace et des parfums de Grasse (06). L'éclairage de ce photophore en verre de couleur émeraude dure jusqu'à 55 h (40 € environ).

Le plateau des Mille étangs


J. JEANPIERRE/OT 1000 ETANGS/SP

Classée Natura 2000, la "Petite Finlande" regroupe 25 communes et une mosaïque de paysages au pied des Vosges. Prairies, petits bois, clairières, chemins de terre, tourbières se succèdent loin du fracas du monde dans un environnement minéral. Au Moyen Âge, des moines ont favorisé l'émergence de ces points d'eau pour se nourrir de poissons. Seize siècles plus tard, c'est pour assouvir leur passion que les pêcheurs s'y pressent. L'office de tourisme, situé à Faucogney-et-la-Mer (70), propose plusieurs circuits pédestres et à vélo ponctués de sites remarquables.

LES GAUDES, FAITES DE MAÏS

Spécialité culinaire du Jura et de la Bresse, cette bonne soupe épaisse, se déguste surtout pendant les saisons froides, d'octobre jusqu'à avril, même si les amateurs en consomment durant toute l'année. Gaude signifie en latin : *"Réjouissez-vous !"* Tout un programme ! Il s'agit de farine de maïs torréfiée, délayée dans de l'eau, cuite longuement qui, à l'inverse de la farine de blé inodore, dégage une odeur très appétissante. Elle s'utilise aussi pour fabriquer pains, crêpes, gaufres, gâteaux et sablés en vente dans de nombreuses boulangeries.



NOTRE-DAME-DU-HAUT ET DU DESIGN

Située sur la colline de Bourlémont, au-dessus de Ronchamp (70), cette chapelle en béton recouvert de chaux blanche, construite par Le Corbusier en 1955, est célèbre pour son espace intérieur modelé par les mouvements du soleil ! Depuis mars 2022 et pour 2 ans au moins, elle est en restauration. Des visites guidées sur son chantier sont proposées, occasion d'en apprendre beaucoup sur ce monument classé par l'Unesco en 2016, qui draine chaque année plus de 65 000 personnes.

Textes : Stéphanie Leclair de Marco.

Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Paris (75).

Auvergne-Rhône-Alpes
Ne manquez pas Les Glorieuses qui fêtent leurs 160 ans ! Rendez-vous à Montrevel-en-Bresse (01), **le 13 décembre ;** Bourg-en-Bresse, **le 16 ;** Louhans (71), **le 17** et Pont-de-Vaux (01), **le 18.** Renseignements : www.glorieusesdebresse.com

Mézidon-Canon (14)
Noël au château, **du 17 au 30 déc.,** propose une incroyable mise en scène du vestibule, des cuisines, de la chambre..., la lecture de contes (du 23 au 30 décembre) et une crèche grandeur nature. Tarif : 12 €. www.chateaudecanon.com

S^t-Christophe-le-Chaudry (18)
La fleuriste Catherine Joyaux anime, **le 21 décembre,** un atelier de confection de centres de tables aux jardins de La Lande Chevrier. De 14 h à 16 h 30. Tarif : 38 €, goûter offert. www.ecoledubouquet.fr

Nyons (26)
La fête de l'Olive piquée réunit, **le 17 décembre,** des animations et un marché dédiés à l'olive noire piquée de Nyons. À partir de 9 h 30. Gratuit. Tél. : 06 86 86 33 62.

Blois (41)
À l'initiative de l'Association des parcs et jardins en région Centre-Val de Loire (APJRC), un colloque est organisé, **le 15 décembre,** "L'eau dans les jardins", à l'INSA. De 9 h 30 à 17 h 30. Inscription en ligne : www.jardins-de-france.com



Maincy (77)
Le château de Vaux-le-Vicomte se pare de ses plus beaux atours pour vous faire vivre la magie de Noël, **jusqu'au 31 décembre.** Y sont fêtés les 400 ans de la naissance de Molière et, pour l'occasion, les cours, les communs, le château et le jardin à la française vous entraînent dans un parcours féerique, ponctué d'animations. Ne manquez pas la Cérémonie des Turcs du *Bourgeois gentilhomme* et les "Noëlières", à l'attention des enfants. Réservation, tarifs : www.vaux-le-vicomte.com

Phalsbourg (57)
La 26^e Fête régionale du foie gras, **les 10 et 11** puis **les 17 et 18 décembre,** célèbre la gastronomie alsacienne et lorraine lors de ses marchés de terroir. Entrée libre. Programme : www.phalsbourg.fr

Pau (64)
Le salon Asphodèle, dédié aux produits biologiques, avec plus de 200 exposants vous convie, **du 9 au 11 décembre,** au parc des expositions. De 10 h à 18 h. Tarif : 6 €. www.salon-asphodèle.com

Paris (75)
Le musée de la Chasse et de la Nature présente, **jusqu'au 5 mars 2023,** l'exposition "Dents ! Crocs ! Griffes !". Y sont exhibés les œuvres en faïence ou en grès de l'artiste plasticienne hollandaise Carolein Smit, inspirées par les mythes et les monstres, les contes et les légendes d'autrefois. Ouvert de 11 h à 18 h, tarif : 12,50 €. Rens. : www.chassenature.org

Verdelot (77)
Les Féeries de Noël illuminent de mille feux, tous les samedis et dimanches **jusqu'au 23 décembre,** le jardin du Point-du-Jour, sa cathédrale végétale ainsi que la cabane du Père Noël. Ouvert de 16 h 30 à 19 h, tarif : 5 €. Informations : www.pepiniere-jardin.com



Pau (64).

Texte : Pierre Nessmann.

LES AVENTURES DE LUCKY LUKE D'APRÈS MORRIS

L'ARCHE DE RANTANPLAN

ACHDÉ & JUL

LUCKY LUKE

ACHDÉ & JUL
D'APRÈS MORRIS

UNE NOUVELLE AVENTURE PLEINE DE POILS, DE PLUMES ET DE GOUDRON !

Imaginez un Far West où les trappeurs ne vendent plus de fourrures, où les Indiens ne chassent plus le bison et où les cow-boys ne mangent pas de viande… [illegible] ! Pourtant Lucky Luke, Jolly Jumper et Rantanplan se retrouvent dans une petite ville du Texas convertie au respect des animaux… pour le meilleur et pour le pire !

« Avec son humour et son auto-derision, ce nouvel album met en lumière les enjeux de la protection animale. »

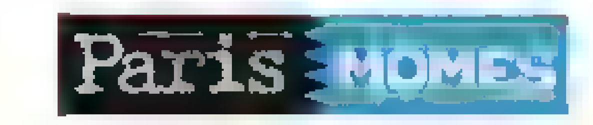


AU RAYON BANDE DESSINÉE



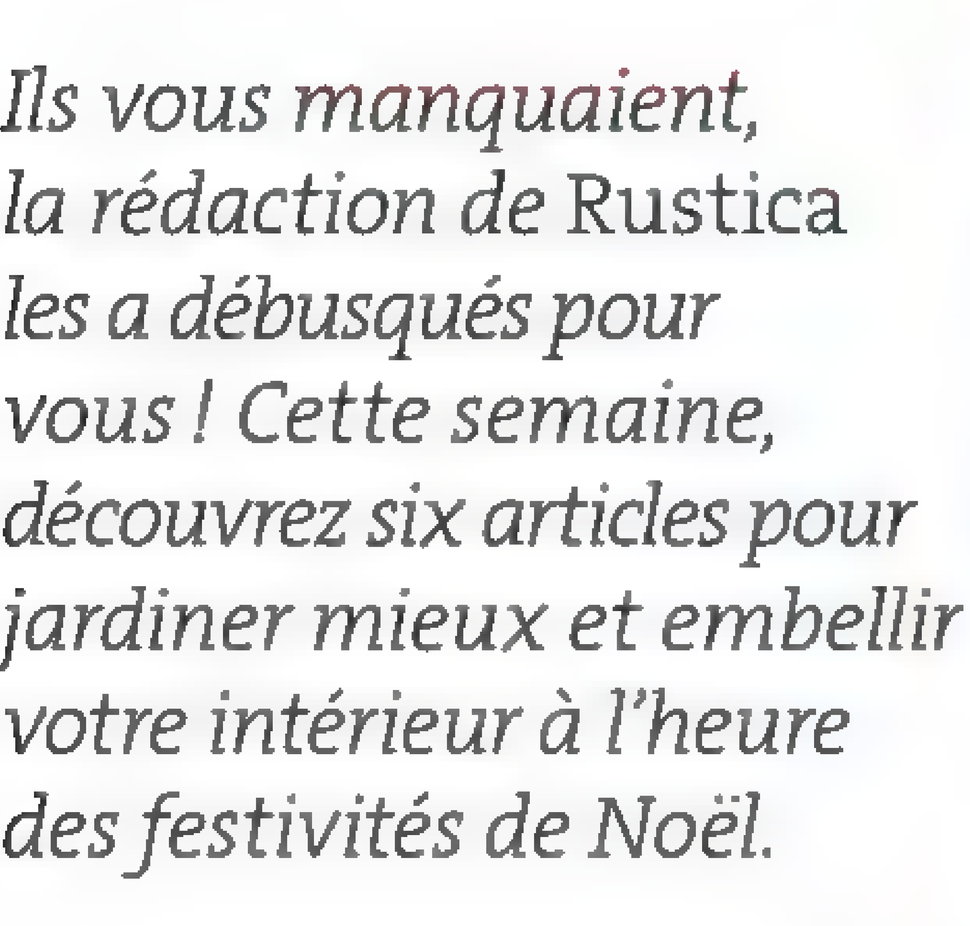








C'est nouveau !



Ils vous manquaient, la rédaction de Rustica les a débusqués pour vous ! Cette semaine, découvrez six articles pour jardiner mieux et embellir votre intérieur à l'heure des festivités de Noël.



1



2

1. Grâce à son design noir épuré, ce diffuseur ultrasonique d'huiles essentielles s'accorde avec tous les espaces de vie. Il offre deux modes de diffusion : en continu ou en phase alternée. Sa lumière d'un ton blanc chaud dispose de deux intensités différentes. ***Pranarôm. Diffuseur Pop (adaptateur inclus), 40 € env.***

2. Confectionner ses cosmétiques maison devient plus facile avec cette balance de précision et ce robot, composé d'un socle et d'une cuve de préparation amovible, qui se nettoie au lave-vaisselle. Une trousse incluant des ingrédients complète ce kit. ***Beautymix. Robot + balance + trousse, 150 € env.***

3. Fabriqué en porcelaine, ce service de table au décor stylisé et à l'esprit ludique évoque la forêt, avec ses couleurs chaleureuses contrastant avec le vert des sapins et le bleu du ciel. Il se décline sur des assiettes, différents plats, un moule à tarte ainsi que des mugs. ***Degrenne. Destination forêt, 6 assiettes Ø 23 cm, 85 € env.***



3 4 5

4. Les herbiers du château de Versailles (78) sont conçus avec les plus belles feuilles des arbres remarquables du domaine : platane à feuilles d'érable, ginkgo biloba, tilleul à petites feuilles, sophora du Japon et tulipier de Virginie. ***Château de Versailles. Herbarium, 30 x 40 cm, 90 € env. sans cadre, 120 € env. avec.***

5. Pour décorer la maison pendant les fêtes de Noël, les fleuristes d'Aquarelle vous proposent 3 kits *do it yourself*. Ils contiennent tous les éléments nécessaires pour composer facilement des couronnes originales, à suspendre ou bien à poser. ***Aquarelle. Kit Noël en montagne, à partir de 35 € env.***

6. Pour limiter l'arrosage, la société Capillum récupère les cheveux chez les coiffeurs pour les transformer en toile de paillage, mélangé à de la laine de mouton. Prêt à la découpe ou déjà formé, ce paillis économe, utilisable en agriculture biologique, permet de couvrir sol et pot. ***Capillum. De 5 € env. à 25 € env. selon format.***



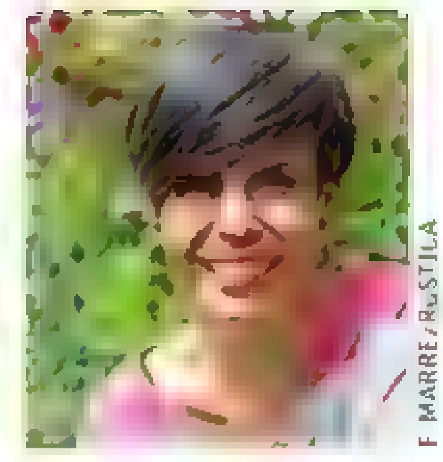
6

Voir notre carnet d'adresses

Courrier des lecteurs

Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !






Karin Maucotel — *Hubert Fontaine* — *Patricia Kadijevic* — *Stéphan Cuzenic*



Moniliose sur coing

"Mon cognassier produit des fruits qui pourrissent sur l'arbre avant même de mûrir. Savez-vous quelle en est la raison ?" ***Claude L., Gennes-Val-de-Loire (49)***

Par temps humide et frais, la moniliose sévit. Ce champignon occasionne une pourriture qui forme des "coussins beiges" disposés en cercles concentriques et provoque la chute du fruit ou sa momification lorsqu'il reste dans l'arbre. Le champignon hiverne dans les chancres, sous l'écorce fissurée ou dans les boutons floraux. Au printemps, par temps frais et humide, la moniliose s'attaque aux jeunes rameaux et aux boutons floraux et contamine les coings blessés à la suite d'une chute de grêle ou après une piqûre d'insecte. La lutte est préventive : éliminez les fruits momifiés et ramassez feuilles et coings tombés à terre. Cet hiver, éclaircissez le cœur de votre arbre, les rayons du soleil assècheront les rameaux. Profitez-en pour pulvériser une solution de bouillie bordelaise sur toute la ramure par temps sec et hors gel. **HF**

Poireaux habillés

"Depuis près de deux ans, mes poireaux sont entourés d'une gaine qui stoppe leur développement. Qu'est-ce donc ?" ***Louis M., Gap (05)***

Un poireau qui souffre fabrique une gaine de protection autour du fût. Cette dernière, la conséquence de cette souffrance, ne l'empêche pas de grossir. D'ailleurs, de nombreux légumes (oignons, échalotes, ails, carottes, radis...) se protègent du froid l'hiver et de la chaleur et de la sécheresse au cours de l'été en fabriquant une pelure protectrice. C'est peut-être ce qui s'est produit, car dans votre région, l'été est chaud. Les poireaux sont gourmands, ils apprécient les sols riches en azote. Des apports de compost ou d'engrais organiques devraient avoir un effet bénéfique sur leur croissance : arrosez la culture avec un purin d'ortie ou de consoude pour les aider l'an prochain. D'autres plaies peuvent sévir, cultivez poireaux et carottes sur le même rang, l'un repousse la mouche de l'autre, que vous protégerez d'un voile en début de culture. **HF**

Rouille sur pommier

"Pourquoi, les feuilles de mes pommiers se couvrent de verrues ?" ***Brigitte W., St-Thibéry (34)***

Des pustules apparaissent sur les deux faces des feuilles, votre pommier subit une attaque de rouille. Si cette maladie fongique n'est pas très grave, elle affaiblit l'arbre au fil du temps. Il est donc important de stopper le cycle. Ramassez et éliminez les feuilles qui se trouvent au pied de l'arbre, sinon les spores présentes dans les feuilles se dissémineront au printemps suivant. En effet, ce champignon se développe par temps chaud ou humide lors des intersaisons. Si l'attaque a été forte, pulvérisez, dès à présent, de la bouillie bordelaise. Au printemps, appliquez en préventif un traitement à base de prêle ou, en cas de récidive, une décoction d'ail. Restez vigilante, car il vous faudra limiter son expansion. Enfin, lors de la taille de votre pommier et pour ne pas infester les autres végétaux, désinfectez votre sécateur entre chaque opération. **KM**

Noix de discorde

"Mon noyer produit, mais, chaque année, les noix sont percées. Quel est cet animal qui nous en prive ?" *François H., Metz (57)*

Les noix provoquent la convoitise de quantité de petits animaux : les écureuils, mais aussi les loirs, les rats des champs et des moissons, les corneilles, corbeaux et autres geais. Bref, la concurrence est rude. L'écureuil apprécie les noix déjà mûres qu'il va chercher dans l'arbre ou au sol. Le rat des champs peut aussi grimper dans l'arbre et récolter celles encore vertes pour les stocker. Les geais ainsi que les corneilles dissimulent celles qui sont mûres ou les consomment à l'abri des regards. Les loirs s'en délectent dans les granges et les greniers où ils les stockent. Mais ils peuvent aussi les grignoter directement sur l'arbre, ils creusent alors un trou dans la bogue, puis dans la coquille et l'évident, comme cela se passe chez vous. N'imaginez pas surprendre ces petits voleurs, ils sont nocturnes et prudents. Le mieux est de partager et espérer une récolte assez abondante pour que tout le monde en profite. **SC**


PHOTO LECTEUR

SOS

"S'agit-il d'un prunier sauvage et ses fruits sont-ils comestibles ?" *Pierre M., St-Loup-sur Semouse (70)*
Les noyaux qui se trouvent à même le sol sont tout à fait capables de germer et de produire des arbres. Comme ni le parentage, ni la fécondation ne sont maîtrisés, les arbres ainsi obtenus produisent des fruits de qualité aléatoire. Tous les pruniers, même ceux au feuillage rouge ou aux fleurs décoratives, développent des fruits comestibles, souvent meilleurs en confiture. **SC**

"Quelle est cette orchidée miniature qui a poussé spontanément dans mon jardin ?" *Jacky B., Attichy (60)*
Vous avez la chance de vous retrouver devant un très bel ophrys-abeille. Cette orchidée terrestre apprécie les terrains secs et calcaires. Ses graines sont très fines, comme de la poussière, et peuvent être transportées par le vent. En conditions favorables, elles germent, produisant d'abord quelques feuilles discrètes puis après quelques années, une fleur que l'on peut découvrir si l'on utilise peu la tondeuse. **SC**


PHOTO LECTEUR

La photo du lecteur


PHOTO LECTEUR

"Ma langue de belle-mère, issue d'une bouture, fleurit pour la 2e fois...", *nous écrit Agueda T., abonné de Bobigny (93).*

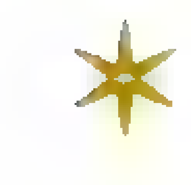
ADRESSEZ-NOUS VOS QUESTIONS, VOS ASTUCES OU VOS PHOTOS :

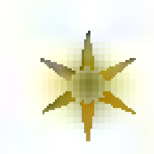
1. Envoyez un courriel en précisant vos nom, prénom et lieu de résidence à **courrier@rustica-info.fr**
2. Adressez votre courrier à **Rustica rédaction Cambium Média 27, cours de l'Ile-Seguin 92100 Boulogne-Billancourt**

Une sélection sera publiée dans notre magazine. Aucune réponse personnelle ne vous sera directement adressée.

Pour toute question sur votre abonnement, tél. : 0 806 000 465 (prix d'un appel local).

Du 2 au 8 décembre 2022






SAGITTAIRE

23 novembre – 21 décembre – Feu

Du 2 au 5, avec Mercure et Vénus dans votre signe, c'est l'imprévu qui s'invite chez vous : les rencontres que vous ferez sont improbables, qu'elles soient amicales ou sentimentales. Les 6 et 7, c'est le moment de réfléchir : ouvert et curieux, vous aurez envie de lire et de lier connaissance pour assouvir votre besoin de savoir. À partir du 7, le ton change, vous serez beaucoup plus matérialiste et vous aurez à cœur de concrétiser. Vous parlerez argent et placements. Le 8, la pleine lune va provoquer des chamboulements, pas d'inquiétude, tout ça est positif !

CAPRICORNE

22 déc. – 20 janvier

Élément Terre

Les 2 et 3, animé par vos convictions, vous tracez votre route. Les 4, 5 et 6, vous êtes mûr pour vous engager, voire construire ou reconstruire, agissez. Le 7, projetez-vous vers le futur avec votre conjoint, main dans la main. Le 8, la pleine lune fait votre bonheur.

VERSEAU

21 janvier – 19 février

Élément Air



Les 2 et 3, dégagez du temps pour votre vie intime : elle ou lui a besoin de partager avec vous. Les 4, 5 et 6, restez à l'écoute de votre famille. Le 7, soyez le porte-parole des revendications de vos collaborateurs. Le 8, la pleine lune accroît votre générosité.

POISSONS

20 février – 20 mars

Élément Eau



Les 2 et 3, vous avez du talent pour créer et innover. Les 4, 5 et 6, si vous cherchez à négocier, les astres vous secondent généreusement. Le 7, occupez-vous de votre mieux-être et de votre santé. Le 8, la pleine lune vous stimule pour passer à l'action.

BÉLIER

21 mars – 21 avril

Élément Feu



Les 2 et 3, une envie de mordre la vie à pleines dents vous saisit. Les 4, 5 et 6, un ciel vous pousse à agir pour que vos projets deviennent réalité. Le 7, vous avez les idées claires, une excellente forme et un bon moral. Le 8, la pleine lune est votre bras armé pour lancer vos projets.

TAUREAU

22 avril – 21 mai

Élément Terre



Les 2 et 3, heureux dans votre vie de couple, redoublez d'efforts pour vous montrer à la hauteur. Les 4, 5 et 6, enthousiasmé par vos projets d'avenir, voici le moment d'investir, de vendre ou d'acheter. Les 7 et 8, vous êtes intuitif et visionnaire et la pleine lune est votre alliée.

GÉMEAUX

22 mai – 21 juin

Élément Air



Les 2 et 3, décidé à en finir, faites appel à un homme de loi si nécessaire. Les 4, 5, et 6, des ressources insoupçonnées vous aident à vous régénérer. Le 7, chance, bonheur et plaisir du partage. Le 8, jour de pleine lune : c'est l'instant propice pour agir.

CANCER

22 juin – 22 juillet

Élément Eau



Les 2 et 3, éloignez-vous du brouhaha. Les 4, 5 et 6, la peur chez vous est génératrice d'actions positives, laissez-la vous guider et fiez-vous à votre instinct pour vous sortir d'affaire. Le 7, détendez-vous, vivez l'instant. Le 8, la pleine lune vous calme.

LION

23 juillet – 22 août

Élément Feu



Les 2 et 3, prenez du temps pour vos amours : échangez, aimez. Les 4, 5 et 6, profitez des énergies de Terre pour agir ici et maintenant : entreprenez. Le 7, occupez-vous de vous, faites du sport, faites-vous plaisir. Le 8, la pleine lune réveille vos convictions et passions.

VIERGE

23 août – 22 sept.

Élément Terre



Les 2 et 3, c'est la Vierge folle qui entre en scène, celle qui en un éclair règle tous les problèmes. Les 4, 5 et 6, cette fois, c'est la sage, celle qui veille sur les siens avec patience. Le 7 et 8, la pleine lune décuple vos facultés mentales et votre concentration.

BALANCE

23 sept. – 22 oct.

Élément Air



Les 2 et 3, changez-vous les idées : durant quelques jours, partez à deux pour l'aventure. Les 4, 5 et 6, prenez vos décisions avec la complicité de votre conjoint. Le 7, doté d'un goût inégalable, donnez votre avis. Le 8, la pleine lune développe toute votre créativité.

SCORPION

23 oct. – 22 nov.

Élément Eau



Les 2 et 3, Scorpion monte au créneau à la recherche du meilleur ! Les 4, 5 et 6, disposé à faire au mieux pour les siens, il cherche à leur assurer tout le confort. Le 7, comme le roseau, il se plie au gré de leurs exigences. Le 8, la pleine lune lui apporte la sérénité.

Texte : Jeanne-Élise Alazard.

Petites annonces Rustica

Cédric CNIAMIS - Tél. : 01 53 26 11 27 - c.cniamis@cambium-media.com













ASR Paysage
Créateur de jardins, pour la conception jusqu'à la réalisation de votre jardin en IDF
Tel : 06 33 59 96 71

Le Croisic
Particulier cherche retraité(e) seul(e) ou couple pour ménage/ lavage, entrée /sortie location studio,
Tél. : 06 07 74 96 55

Loue mobil-home à Mialet Périgord vert 250€ semaine face barrage 77ha juin à octobre 2022
Tél. : 06 01 71 77 49.
ou 05 53 62 88 28

Au sein d'une propriété (parc arboré) avec vue imprenable , située en rez de jardin d'une villa comprenant un accès indépendant, studette de 15m2 meublée avec dépendance (Buanderie 20m2 avec lave-vaisselle) coin cuisine, salle d'eau nombreux rangements Très bien isolée, lumineux, vue jardin, Ecran plat TNT + accès wifi Garage, parking privé, proche commerces A 5mn des lignes Express, 10 mn Grenoble par bus A41 et rocade sud
492€/ mois +45€ charges.
Tél. : 06 10 23 28 65

Cherche couple retraité pour gardiennage aimant nature et animaux , logement dans villa de fonction contre travaux entretien parc-piscine- rémunération région d'Uzès-Gard
Tél. : 06 11 83 47 26

H 57 ans, ser, recher place de gardien. Copropriété et propriété privée : logt fonction + salaire. Etudie tte proposition sérieuse Dept 64 Biarritz _ St Jean de Luz et ces env.
Tél. : 06 86 42 22 63

Côte d'Opale – 62
Part loue villa 2 à 4 personnes. Calme et verdure sur 890m². Mer et commerces à 1,5Km 2 chambres, véranda, terrasse. 400 à 700€/semaine
Tél. : 06 65 30 08 28

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES
Service ADV. 27 cours de l'Ile-Seguin. 92100 Boulogne-Billancourt.
Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €
Joindre à votre courrier le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

CONTACTEZ KATTIA DIEUDONNE : TÉL. 01 53 26 34 69 • k.dieudonne@cambium-media.com

POUR TOUT TROUVER

ACTUALITES

Château de Talcy, 41370 Talcy. Tél. : 02 54 81 03 01.

Fondation pour la nature et l'homme, campagne #JagisJeplante : https://jagisjeplante.fnh.org

Signaler la fourmi électrique : **INPN Espèces,** https //inpn.mnhn.fr/informations/inpn-especes

Quentin Rome, Muséum national d'histoire naturelle, CP50, 45, rue Buffon, 75005 Paris.

Olivier Blight, UMR IMBE, 337, chemin des Meinajariés, site Agroparc, 84000 Avignon.

Semences Sem : **Sanrival,** www.sanrivaljardin.com **Côté nature,** https://cotenature.com **Bricopro,** www.bricopro.fr **Inedis,** www.inedis.fr

RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

Les rosiers de Mougins, 863, route de la Roquette, 06250 Mougins. Tél. : 04 93 75 37 29 ou www.lesrosiersdemougins.fr

Comptoir de la rose : Boutique en ligne, https //comptoirdelarose.fr/boutique

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Broyeur de jardin K-Tchak : **Triangle,** parc d'activité de la Broye, 2, rue du Chauffour, 59710 Ennevelin. Tél. : 03 20 29 18 18 ou www triangle-outillage fr

La Fabriculture, rue de la Croix-Verdier, 12160 Moyrazes. Tél. : 05 65 71 95 21 ou www.lafabriculture.fr

Semences de melons 'Jenga', 'Francesco', 'Précoce du roc' et de tomates 'Bellandine', 'Rally' et 'Buffalosun' : **Graines Baumaux,** 88503 Mirecourt Cedex. Tél. : 03 29 43 00 00 ou www.graines-baumaux.fr

Semences de melons w'Jenga', 'Précoce du roc' et de pois chiche : **La Semence bio (Agrosemens),** ZA du Verdalaï, 105, rue du Chemin-de-Fer, Peynier, 13790 Rousset. Tél. : 04 42 66 78 22 ou www.lasemencebio.com ou www.agrosemens.com

Semences de chicorée 'Barbe de capucin' : **Graineterie Colcy,** 10, rue d'Ardre, 51170 Fismes. Tél. : 03 26 48 13 25 ou www graines-potageres.fr

Couteau à légumes Herder : **Triangle,** voir ci-contre.

Gainiers du Canada 'Merlot', 'Carolina Sweetheart' : **À l'ombre des figuiers,** tél. : 06 86 79 93 48 ou www.achat-vente-palmiers.com

Promesse de fleurs, 23, route du Fresnel, 59116 Houplines. Tél. : 03 61 76 08 10 ou www.promessedefleurs.com

Pépinières Végétal 85, La Fournière, 85310 La Chaize-le-Vicomte. Tél. : 02 51 05 78 41 ou www pepiniere-vegetal85.fr

Sumac lacinié : En jardineries et chez les pépiniéristes.

Gainier du Canada 'Ruby Falls' : **À l'ombre des figuiers,** voir ci-contre.

Plantes et nature, 20, rue Jean-de-La-Fontaine, 87100 Limoges. Tél. : 05 55 14 84 38 ou www.plantes-et-nature.fr

Prunier 'Mirabellier de Nancy' : En jardineries et chez les pépiniéristes à l'automne.

DOSSIER

Graines de poireaux 'Bleu d'hiver', 'Bleu de Solaise', 'Monstrueux de Carentan 2' : **Willemse France,** 59984 Tourcoing Cedex. Tél. : 0 892 700 205 ou www willemse.fr

Kokopelli, forêt de Castagnès, route de Sabarat, 09290 Le Mas-d'Azil. Tél. : 05 61 67 69 87 ou www.kokopelli-semences fr

Ferme de Sainte Marthe, ZA La Perrière, 7, rue Lavoisier, 49800 Loire-Authion. Tél. : 02 41 44 11 77 ou www fermedesaintemarthe.com

SUR LE MÊME TON

Houx crénelé 'Convexa' et houx commun 'Myrtifolia' : **Pépinières Lepage bord de mer,** 2, parc Meur, 22560 Pleumeur-Bodou. Tél. : 02 96 47 27 64 ou www.pepiniere-bretagne.fr

Épinette noire 'Nana' : **Atypique Flore,** 1520, Les Egreffes, 71470 Sainte-Croix. Tél. : 06 70 01 32 77 ou 03 85 75 33 78 ou https.//atypique-flore.com

Euphorbe petit-cyprès 'Fens Ruby' et lierre de Colchide 'Arborescens' : **Pépinières Brochet-Lanvin,** la Presle, 51480 Nanteuil-la-Forêt. Tél. : 03 26 59 43 39 ou www pepiniere-brochetlanvin.com

DE LA TERRE À LA TABLE

Sébastien Gorostiague et Fabien Hourtané, ferme d'Ametzalde, 64220 Lasse. Tél. : 06 32 94 19 97 ou www facebook.com/ametzalde

Pebbly, www pebbly fr

Terre exotique, 60, quai de la Loire, 37210 Rochecorbon. Tél. : 02 47 52 59 35 ou www.terreexotique.fr

Fauchon, www.fauchon.com

Pâtisserie Laurent Duchêne, 2, rue Wurtz, 75013 Paris. Tél. : 01 45 65 00 77 ou www.laurentduchene.com

VIE PRATIQUE

Guide de prévention contre les arnaques, www.economie gouv.fr/files/files/2022/Guide-TF-actualise-1907.pdf

Atelier Tuffery, www.ateliertuffery.com

Le Gaulois, https·//legauloisjeans com

1083, https://www.1083.fr

Dao, https://daodavy.com

TERROIR

Verrerie Passavant-La Rochère, 4, rue de la Verrerie, 70210 Passavant-la-Rochère. Tél. : 03 84 78 61 00 ou www.larochere.com Ouvert les 3, 4, 10 et 11 déc., de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30. Les artisans vous expliquent leur travail dans leurs ateliers.

Office de tourisme des 1000 Étangs, place de la Gare, 70270 Mélisey. www.cc-1000etangs.fr

La Porterie, 13, rue de la Chapelle, 70250 Ronchamp. Tél. : 03 84 20 65 13

ANIMAUX

Dispensaires SPA, www.la-spa.fr

Fondation assistance aux animaux, 23, avenue de la République, 75011 Paris. Tél. : 01 39 49 18 18 ou www.fondationassistanceauxanimaux.org

C'EST NOUVEAU

Diffuseur d'huiles essentielles Pop : **Pranarôm,** tél. : 03 20 07 75 15 ou www pranarom.fr

Robot, balance et trousse : **BeautyMix,** www beautymix fr

Service de table Destination forêt : **Degrenne,** tél. : 02 31 66 44 90 ou www.degrenne.fr

Herbiers Herbarium : **Boutique en ligne du Château de Versailles,** www.boutique-chateauversailles fr

Kit Noël en montagne, **Aquarelle,** www.aquarelle.com

Toile de paillage : **Capillum,** https://boutique.capillum fr



Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Bureaux : 27, cours de l'Ile-Seguin, 92100 Boulogne-Bill.
Standard : 01 53 26 33 00. **Site :** www.rustica.fr

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel
du lundi au vendredi de 9h à 18h
Tarif abonnement France : [illegible] 84,90 €
[illegible] 95,40 €

Président-directeur général de la société Rustica SA et directeur de la publication : Vincent Montagne.
Directrice générale : Caroline Thomas
Directeur des rédactions : Alain Delavie.
Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.
Directeur artistique : Xavier Peyrottes.

Chef de service maison : Nathalie Collin.
Chef de service jardin : Karin Maucotel.
Chef de service (agenda, jardin d'ici, coin du bricoleur, massif modèle) : Pierre Nessmann.
Chef de rubrique (actus, animaux, terroir, bien-vivre) . Jérôme Verroust.
Rédactrice bimédia : Patricia Kadijevic.

Rédacteurs-graphistes : Aline Bahuchet (1re), Marc Béguin, Gérard Bahuchet.
Secrétaire générale de la rédaction : Véronique Gonzalez.
Secrétaires de rédaction : Claude Bourdel (1re) et Florence Blondel.
Cheffe du Pôle Image : Karine Israël.
Iconographes : Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.
Photographe : Frédéric Marre.
Assistante de la rédaction : Muneerah Shamsudine, tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contents : Cambium Média Solutions, www.cambium-media.com/solutions

Directrice commerciale B2B : Laurence Gaboury, l.gaboury@cambium-media.com
Directeurs de publicité : Cédric Cniamis, c cniamis@cambium-media.com Thierry Vimal de Flechac, t.vimaldeflechac@cambium-media com
Directeur de clientèle : Jimmy Jean-Baptiste, j.jean-baptiste@cambium-media.com
Responsable administration des ventes : Kattia Dieudonné, k.dieudonne@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC : Anne-Sophie Salamon, a.salamon@cambium-media.com

Directrice des abonnements : Virginie Millet. Tél. : 01 53 26 32 65. v.millet@cambium-media com
Responsable des ventes et contact diffuseurs et dépôts de presse : Rodolphe Durand. Tél. : 01 53 26 32 64. r durand@cambium-media com
Communication : Agence Think +. think@bourgarel eu
Directeur de la fabrication : Claude Pedrono. Tél. : 01 53 45 80 80
Photogravure : Key Graphic, 4, allée Verte, 75011 Paris.
Impression : Maury - Malesherbes (45).
Dépôt légal décembre 2022.
Vente au numéro MLP.
Commission paritaire n° 0223 K 82753.
ISSN 2270-1915.

Papiers 100 % PEFC.
Provenance papier intérieur : Norvège.
Carnet abonnés, kiosque et poster : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.
Impact sur l'eau : P_{tot} 0.016 kg/tonne

ARPP autorité de régulation professionnelle de la publicité
Audience mesurée par AUDIPRESSE
OJD DIFFUSION





LA SEMAINE PROCHAINE


Fusain ailé.

F. STRAUSS/BIOSPHOTO

Dossier

HAIES VARIÉES ET FACILES

*Foin des éternelles enceintes de buis et thuya ! Désormais, on plante en haie **une joyeuse diversité d'essences qui enrichit aussi nos écosystèmes.** Voyez, dans ce numéro double, notre sélection de corokias, itéas, érables, arbres-à-perruques, rosiers, cornouillers, tamaris, etc.*

ET AUSSI...

DEMAIN AU JARDIN
Les bulbes forcés

DE LA TERRE À LA TABLE
Les pains d'épice

DOSSIER CUISINE
Plats de réveillon

VIE PRATIQUE
Déco Noël faite maison

TERROIR
Foies gras à Mazères

ANIMAUX
Idées de cadeaux

MA SEMAINE AU JARDIN
POTAGER # Je composte les déchets de chicorée à forcer # Je récolte les cannas comestibles # Je fais sécher les piments # FRUITS # J'installe un cognassier, un arbre décoratif et sobre # ARBRES # Je passe au broyeur les déchets de taille



JEUX



MOTS FLÉCHÉS

LE SAVON

- Passer un savon
- Nettoyer
- Médecin
- Aimes
- Procédé de télévision
- Vent
- Habitudes
- Glucoside moussant
- Perroquet
- Vent de la Méditerranée
- Qui est illégal
- Met à sac
- Brame
- Couleur pour certains
- Port du Japon
- Civilisa
- Non cuit
- Abri de toile
- Touché
- Largeur de tissu
- Attaché
- Élimée
- Dedans
- Une sphère !
- Idiotie
- Ancien congé
- Fait venir
- Résultante d'un mélange
- Soutiens
- Chute de pluie
- Fleuve côtier
- Réagit sur un corps gras pour le produire
- Consacrés
- Fille avec des sabots
- Règle en forme d'équerre
- Marteau qui écrase
- Fait un joli cœur
- Article
- Il permet de la faire
- Contravention
- Cas d'astre
- Nettoie avec
- Gros morceau
- Vieux moi
- Partie de la Bible
- Manche au tennis
- Bruit de souris !
- Négation
- Flaires
- Désert de pierres
- Respira
- Le patron c'est lui
- Conjonction de coordination
- Accroche le cœur de la bouchère
- Larcin
- Chauve-souris ou grenouille
- Injustice

RCI-JEUX

SUDOKU

En vous aidant des chiffres déjà placés, remplissez la grille de manière que chaque ligne, chaque colonne et chaque carré de 3 par 3 ne contienne qu'une seule fois tous les chiffres de 1 à 9.

moyen

2								7
		5	7		6	9		
	1		3	9	2		6	
	8						2	
	7	3				1	4	
			1	6	4			
4		6				2		1
5								3
			2	3	8			

difficile

			1	7	6			
6								8
4								3
	9		5		4		6	
		3				9		
		2		6		7		
	7			5			4	
	1						3	
			6	2	3			

DEVINETTE

LYNX BORÉAL

Quels sont les deux types de tache constellant le pelage de ce félin d'Europe?

- Marque
- Point
- Ocelle

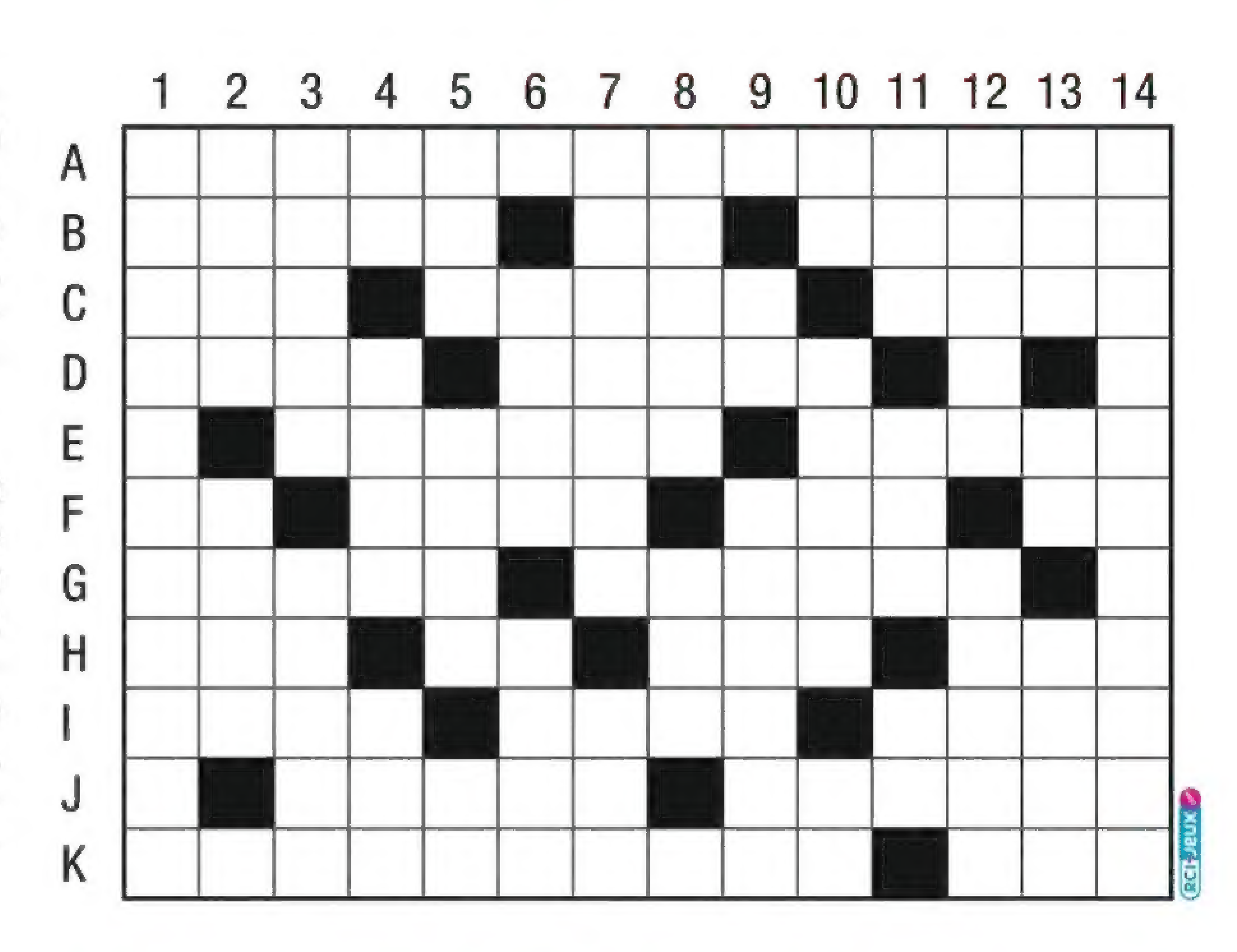


Réponse : ocelle et point.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Espèce ornementale d'amarante (en trois mots). **B.** Extrémiste. Révolution complète. Comme l'herbe fanée. **C.** Green ou Longoria. Cité suisse. Dieu de l'Amour. **D.** Restitue. Félins d'Amérique. **E.** Résidera temporairement. Comprimé. **F.** Arbuste en haie. Sommet de Thessalie. Département en France. Argon du chimiste. **G.** Ils excitent les bœufs. Embarcation asiatique. **H.** Chant d'amour en forêt. Possessif. Fleur jaune à odeur fétide. Opération boursière. **I.** Obstacle à franchir. Whiskys canadiens. Épreuve sportive. **J.** Claude au verger et marguerite au jardin. Page de publicité. **K.** Salsifis noir. Fleur de Versailles.

Verticalement : 1. Chênes nord-américains. **2.** Laitue de mer. Elle permet de couper des herbages. **3.** Rendez-vous pour des pêcheurs. Belle Caroline de jadis. **4.** Site de Chaldée. Fille de Charlemagne. Réseau francilien. **5.** Elle sort parfois d'un sprinkler. Contrôle des bagages. Cité sur la Tille. **6.** Brochet de mer. Il arrose Florence. **7.** Plantes tropicales toxiques. Base de l'indice Nikkei. **8.** Instrument d'O.R.L. Lopin de jardin. **9.** Chauffeur d'Osiris. Distraire. **10.** Préposition. Tige de palmier ou de champignon. Négation. **11.** Qui a vu le jour. Ouvrage amusant. Accord de félibre. **12.** Bouts de jardins québécois. Plante grasse d'Amérique tropicale. **13.** Lettre grecque. Société abrégée. Décédé dans l'accident. **14.** Les jardiniers doivent désormais en utiliser des moins nocifs pour la terre.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES GRAMINÉES GIVRÉES ?









- [ ] Herbe-aux-écouvillons
- [ ] Laîche
- [ ] Roseau de Chine
- [ ] Roseau commun

Réponses : 1-Roseau de Chine, 2-Roseau commun, 3-Laîche, 4-Herbe-aux-écouvillons.

PHOTOS 1 ET 4 : SHUTTERSTOCK - 2 : D. BRINGARD/BIOSPHOTO - 3 : JACQUI DRACUP/GWI - GARDEN WORLD IMAGES/BIOSPHOTO

COMBINAISONS GAGNANTES

B. COMME CAPITALE EUROPÉENNE

Reliez chaque ville à son pays.



SHUTTERSTOCK

1. Belgrade	**A.** Allemagne
2. Berlin	**B.** Belgique
3. Berne (photo)	**C.** Hongrie
4. Bratislava	**D.** Roumanie
5. Bruxelles	**E.** Serbie
6. Bucarest	**F.** Slovaquie
7. Budapest	**G.** Suisse

Réponses : 1-E, 2-A, 3-G, 4-F, 5-B, 6-D, 7-C.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2761

les mots fléchés



■	E	■	C	■	O	■	I	■	I	■	C	■	N	■
O	R	E	I	L	L	E	S	■	G	L	A	P	I	R
■	R	U	G	I	T	■	A	V	O	I	N	A	■	I
B	E	T	O	N	■	S	T	A	R	■	I	V	R	E
■	U	■	G	O	U	P	I	L	■	O	D	E	O	N
C	R	A	N	■	T	■	S	E	R	R	E	■	N	■
■	■	V	E	T	I	R	■	T	E	■	S	A	G	A
P	R	E	■	E	L	U	S	■	A	G	■	L	E	V
■	U	N	I	T	E	■	P	A	L	A	N	■	U	I
A	S	I	L	E	■	R	O	X	■	Z	O	R	R	O
■	E	R	E	■	E	N	T	E	T	E	S	■	S	N

les mots croisés

C	O	E	U	R	S	D	E	P	I	G	E	O	N
A	S	T	R	E	E	■	R	I	V	E	T	T	E
M	E	R	■	V	E	R	G	E	R	■	R	A	F
P	E	I	N	A	■	O	S	■	E	T	E	■	L
A	■	P	U	I	T	S	■	O	■	A	S	I	E
N	O	E	L	■	H	E	R	B	E	S	■	R	■
U	N	■	S	A	■	S	E	E	S	■	D	E	Y
L	A	I	■	D	E	■	I	R	E	N	E	■	U
E	G	L	A	N	T	I	N	E	■	A	R	E	C
■	R	E	M	■	N	O	■	R	A	S	■	P	C
R	E	S	E	D	A	■	C	A	M	E	L	I	A

sudoku

moyen

5	2	6	1	8	4	9	7	3
8	3	1	5	7	9	6	2	4
7	9	4	3	2	6	5	8	1
4	5	8	6	3	2	1	9	7
2	7	9	8	1	5	3	4	6
1	6	3	4	9	7	2	5	8
3	1	5	9	4	8	7	6	2
6	8	7	2	5	1	4	3	9
9	4	2	7	6	3	8	1	5

difficile

2	6	5	1	7	8	4	9	3
9	7	4	3	5	2	6	1	8
8	3	1	4	9	6	5	2	7
4	2	9	7	8	1	3	6	5
3	1	7	6	2	5	8	4	9
6	5	8	9	4	3	1	7	2
5	4	3	2	1	9	7	8	6
1	9	6	8	3	7	2	5	4
7	8	2	5	6	4	9	3	1